

WILLKOMMEN IM RESTAURANT END DER WELT.

IM RESTAURANT END DER WELT WERDEN REGIONALITÄT, ORIGINALITÄT UND ALTBEWÄHRTES VERSCHMELZT. DIE SCHWEIZER PRODUKTE STEHEN IM RAMPENLICHT UND DIE QUALITÄT DER VERARBEITETEN PRODUKTE IST DIE GRUNDLAGE FÜR UNSERE GERICHTE.

WIR SERVIEREN IHNEN VIELSEITIGE UND KREATIVE GERICHTE, DIE VERSCHIEDENE KOMPONENTEN VEREINEN. UNSERE KÜCHENGRÖSSE IST JEDOCH BESCHRÄNKT. DAHER BITTEN WIR SIE AB SECHS PERSONEN SICH MÖGLICHST AUF DIE GLEICHEN GERICHTE ZU EINIGEN.

WIR GEBEN IHNEN AUCH GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN.

WIR DANKEN IHNEN JETZT SCHON FÜR IHREN BESUCH UND FREUEN UNS AUF SCHÖNE MOMENTE MIT IHNEN.

DAS END DER WELT-TEAM

BIENVENUE AU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE.

AU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE LES PLATS CLASSIQUES SE MARIENT À DES SAVEURS RÉGIONALES AGRÉMENTÉES D'UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ. LES PRODUITS SUISSES SONT MIS À L'HONNEUR ET NOS METS SONT ÉLABORÉS UNIQUEMENT À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.

NOUS SERVONS DES PLATS VARIÉS ET CRÉATIFS. CEPENDANT LA TAILLE DE NOTRE CUISINE EST RESTREINTE. C'EST POURQUOI NOUS VOUS DEMANDONS DE CHOISIR SI POSSIBLE UN MÊME PLAT POUR TOUT LE MONDE À PARTIR DE SIX PERSONNES.

NOUS VOUS RENSEIGNONS ÉGALEMENT VOLONTIERS SUR LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS DIFFÉRENTS PLATS.

NOUS VOUS REMERCIONS D'ORES ET DÉJÀ POUR VOTRE VISITE ET NOUS RÉJOUISSONS DE PASSER D'AGRÉABLES MOMENTS AVEC VOUS.

L'ÉQUIPE DE LA FIN DU MONDE

**KÄSE FONDUE / FONDUE AU FROMAGE**  
**AB 2 PERSONEN / À PARTIR DE DEUX PERSONNES**

WINTER-FONDUE MIT STEINPILZEN UND WALNÜSSEN  
BROT UND KARTOFFELN  
*FONDUE HIVERNALE AUX BOLETS ET NOIX*  
*PAIN ET POMMES DE TERRE*

29

**VORSPEISEN / ENTRÉES**

JUNGBLATTSALAT MIT SPROSSEN UND KERNEN  
*SALADE DE JEUNES POUSSÉS AVEC GERMES ET GRAINES*

9

GEMISCHTER-SALAT  
*SALADE MÊLÉE*

10

WALDPILZCREMESUPPE  
*SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS DE BOIS*

13

NÜSSLISALAT MIT MAGGLINGER BIO-EI  
SPECK, UND CROÛTONS  
*SALADE DE DOUCETTE, ŒUF BIO DE MACOLIN,*  
*LARD ET CROUTONS*

16

SALAT-DRESSING: FRANZÖSISCH ODER SAISON  
*SAUCE À SALADE: FRANÇAISE OU SAISON*

## HAUPTGÄNGE / *PLAT PRINCIPAL*

RINDSFILET MIT ROTWEIN-SCHALOTTENJUS  
KARTOFFELSTAMPF, KAROTTEN UND SELLERIE  
*FILET DE BOEUF, JUS À L'ÉCHALOTE ET AU VIN ROUGE*  
*ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET CÉLÉRI*

52

ALPEN-ZANDER AUF SAUERKRAUT  
SPECKSCHAUUM UND FLAMMKUCHEN  
*SANDRE DES ALPES SUR LIT DE CHOUCROUTE*  
*MOUSSE DE LARD ET TARTE FLAMBÉE*

39

SOUS-VIDE GESCHMORTER KALBSHALS  
POLENTA-PRALINE, LAUCH UND STEINPILZE  
*COU DE VEAU CUIT SOUS-VIDE À L'ÉTOUFFÉE*  
*PAVÉ DE POLENTA, POIREAUX ET CÈPES*

42

RINDSTATAR MIT SENF-EIS UND KRÄUTERSALAT  
*TARTARE DE BŒUF AVEC GLACE À LA MOUTARDE ET SALADE AUX HERBES*

KLEINE PORTION (70GR) / PETITE PORTION (70G)	19.50
GROSSE PORTION / GRANDE PORTION (140G)	35

SWISS PRIM LEBERLI VOM JUNGRIND MIT BUTTERRÖSTI UND KNUSPERZWIEBELN  
*FOIE DE JEUNE BOVIN SWISS PRIM AVEC RÔSTI AU BEURRE ET OIGNONS CROUSTILLANTS*

29

REGIONALE BRATWURST VOM METZGER NIEDERHÄUSER IN LEUBRINGEN  
BUTTERRÖSTI UND SCHALOTTEN-JUS  
*SAUCISSE À RÔTIR DE LA BOUCHERIE NIEDERHÄUSER D'ÉVILARD*  
*RÔSTI AU BEURRE ET JUS À L'ÉCHALOTE*

26

SCHWEINSSCHNITZEL VOM KRÄUTERSCHWEIN MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND BIO-EIERNUDELN  
*ESCALOPE DE PORC AUX HERBES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET NOUILLES AUX ŒUFS BIO*

29

KALBS CORDON-BLEU MIT SCHLOSSBERGER KÄSE, ROHSCHINKEN  
BERNER POMMES UND GEMÜSE  
*CORDON BLEU DE VEAU AVEC FROMAGE SCHLOSSBERGER, JAMBON CRU*  
*Frites bernoises et légumes*

42

GROSSER GEMISCHTER SALATTeller MIT POULETBRUST UND KRÄUTERBUTTER  
*GRANDE SALADE MÉLÉE AVEC SUPRÊME DE POULET ET BEURRE AUX HERBES*

25

DEKLARATION: KALB CH, SCHWEIN CH, POULET CH, RIND CH, BROT CH / PROVENANCE: BOEUF CH, PORC CH, POULET CH, PAIN CH  
ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST / PRIX EN FRANCS SUISSES TVA INCL.

## VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN

POLENTA-PRALINEN MIT KAROTTENPÜREE  
LAUCH, STEINPILZEN UND GEMÜSEJUS  
*PAVÉS DE POLENTA, PURÉE DE CAROTTES  
POIREAUX, CÈPES ET JUS DE LÉGUMES*

27

BUCHWEIZENSPÄTZLI "ÄPLER ART" MIT BERGKÄSE  
FRITTIERTEN ZWIEBELN UND APFELMUS  
*SPÄTZLI DE SARRASIN DU CHALET AU FROMAGE DE MONTAGNE  
OIGNONS FRITS ET COMPOTE DE POMMES*

25

VEGANES TATAR MIT SENF-EIS, KRÄUTERSALAT  
GETOASTETES RUSTIQUEBROT  
*TARTARE VÉGAN AVEC GLACE À LA MOUTARDE, SALADE AUX HERBES  
PAIN RUSTIQUE TOASTÉ*

KLEINE PORTION (80GR) / <i>PETITE PORTION (80G)</i>	15.50
GROSSE PORTION (160GR) / <i>GRANDE PORTION (160G)</i>	26.50

GROSSER GEMISCHTER SALATELLER MIT GEBACKENEM « LA BOUSE» KÄSE  
*GRANDE SALADE MÊLÉE ET TOMME « LA BOUSE» RÔTIE*

25

## NACHSPEISE / *DESSERT*

BRAT-APFEL MIT ZIMT-VANILLECRUMBLE UND SAUERRAHM-EIS  
*POMME AU FOUR, CRUMBLE VANILLÉ À LA CANNELLE ET GLACE À LA CRÈME ACIDULÉE*

13

VERMICELLES  
*VERMICELLES*

9.50

KAFFEE GOURMAND  
*CAFE GOURMAND*

10.50

KÄSE VOM KÄSEWAGEN  
FRÜCHTEBROT, WALLNÜSSE, TRÜFFELHONIG UND FRÜCHTE-SENF  
*FROMAGES DU CHARIOT*  
*PAIN AUX FRUITS, NOIX, MIEL À LA TRUFFE ET MOUTARDE AUX FRUITS*

16.50

HAUSGEMACHTES SORBET ODER EIS NACH SAISON  
*SORBET OU GLACE MAISON DE SAISON*

3.50

MIT SCHUSS  
*AVEC POUSSE-CAFÉ*

3.50

«KALTE LUST» EISBECHER  
VANILLE, SCHOKOLADE, PISTAZIE, BANANENSPLIT, KAFFEE ODER ERDBEERSORBET  
*GOBELET DE GLACE «KALTE LUST»*  
*VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, BANANA SPLIT, CAFÉ OU SORBET AUX FRAISES*

5.00