

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 sont mariés à des saveurs régionales et agrémentés d'une touche d'originalité. Les produits suisses sont mis à l'honneur et la qualité de produits utilisés constitue la base pour nos mets.

Nous servons des mets variés et créatifs qui unissent diverses composantes. Cependant la grandeur 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 donnons également volontiers des informations plus précises sur les allergènes contenus dans les différents plats.

Nous vous remercions d'ores et déjà pour votre visite et nous nous réjouissons de passer des agréables moments avec vous.

L'équipe de la Fin du Monde



TRADITION

VORSPEISEN / ENTRÉES

Jungblattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen 8.00
Salade de jeunes pousses avec germes et graines grillées

Gemischter Seeländer Rohkost-Salat 9.00
Salade mêlée de crudités du Seeland

Salat-Dressing : Französisch oder Saison-Dressing
Sauce à salade : française ou dressing de saison

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

Saisonales Risotto mit Magglinger Bio Onsenei und Belper Knolle 26.00
Risotto de saison avec œuf Onsen de Macolin et boule de Belp

Swiss Prime Leberli vom Jungrind mit Butterrösti und Knusperzwiebeln 28.50
Foie de jeune bovin Swiss Prime avec rösti au beurre et oignons croustillants

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Bio-Eiernudeln 28.00
Escalope de porc avec sauce crémeuse aux champignons et nouilles aux œufs bio

Regionale Bauernbratwurst mit Schalotten-Jus und Butterrösti 25.00
Saucisse à rôtir paysanne de la région avec sauce à l'échalote et rösti au beurre

Rindstatar mit Pommery-Senfglace und Kräutersalat (mild, mittel oder scharf gewürzt)
Tartare de bœuf avec glace à la moutarde Pommery et salade aux herbes
(assaisonnement doux, moyen ou fort)

Kleine Portion / *Petite portion* (70 g) 19.00

Grosse Portion / *Grande portion* (140 g) 34.00

Magglinger Fitness-Teller mit Pouletbrust oder Ziegenkäse-Spinat im Brickteig 25.00
Assiette fitness de Macolin avec suprême de poulet ou fromage de chèvre épinards en pâte à brique

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaffee Gourmand 9.00
Café gourmand

Schweizer Käse-Variation mit Früchtebrot,
Feigensenf und schwarze Nüsse 15.00
Variation de fromages suisses avec pain aux fruits,
moutarde de dattes et de pommes séchées, noix noires

«Kalte Lust» Eisbecher 5.00
Gobelet de glace «Kalte Lust»