

HERZLICH WILLKOMMEN

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.

IHR END DER WELT-TEAM

BIENVENUE

AU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE, LES PLATS CLASSIQUES SONT MARIÉS À DES SAVEURS RÉGIONALES ET AGRÉMENTÉS D'UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ. NOUS METTONS LES PRODUITS SUISSES À L'HONNEUR ET ACCORDONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ DES INGRÉDIENTS QUE NOUS UTILISONS.

NOUS SERVONS DES METS VARIÉS ET CRÉATIFS ASSOCIANT DES SAVEURS DIVERSES. LA TAILLE DE NOTRE CUISINE ÉTANT RESTREINTE, NOUS VOUS DEMANDONS TOUTEFOIS, À PARTIR DE SIX PERSONNES, DE VOUS ACCORDER DANS LA MESURE DU POSSIBLE SUR UN MÊME PLAT POUR TOUTE LA TABLE.

NOUS VOUS DONNONS ÉGALEMENT VOLONTIERS DES INFORMATIONS PLUS PRÉCISES SUR LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS.

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

VOTRE EQUIPE DU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE

VORSPEISEN / ENTRÉES

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

9

GEMISCHTER SALAT
SALADE MÊLÉE

10

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

17

MAGGLINGER KÜRBISUPPE MIT GEBACKENEN KÜRBISKERNEN
KÜRBISKERNÖL UND CROÛTONS
*SOUPE DE COURGE DE MACOLIN, GRAINES DE COURGE GRILLÉES
HUILE DE GRAINES DE COURGE ET CROÛTONS*

13

SALAT-DRESSING: FRANZÖSISCH ODER HONIG-SENF
SAUCE À SALADE: FRANÇAISE OU MIEL-MOUTARDE

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

REHSCHNITZEL MIT PREISELBEER-RAHMSAUCE
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
ESCALOPE DE CHEVREUIL AVEC UNE SAUCE AUX AIRELLES À LA CRÈME
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

38

HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN, CHAMPIGNONS, SPECK, SILBERZWIEBELN
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
CIVET DE CERF AVEC RAISINS, CHAMPIGNONS, LARD, PETITS OIGNONS BLANCS
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

36

HIRSCHENTRECÔTE MIT PREISELBEER-JUS
SELLERIE, BIRNE, PFIFFERLINGE, LAUGENSEMMELKNÖDEL
ENTRECÔTE DE CERF AVEC JUS AUX AIRELLES
CÉLERI, POIRE, CHANTERELLES ET QUENELLES DE PAIN À LA SAUMURE

44

WILDGESCHNETZELTES MIT PFEFFERSAUCE IM HAUSGEMACHTEN BLÄTTERTEIGKISSEN
TRAUBEN, SILBERZWIEBELN, SPECK UND ROSENKOHL
ÉMINCÉ DE GIBIER À LA SAUCE AU POIVRE EN PÂTE FEUILLETÉE MAISON
RAISINS, PETITS OIGNONS BLANCS, LARD ET CHOUX DE BRUXELLES

34

VEGETARISCH / PLATS VÉGÉTARIENS

WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ
SAUCE AUX CHAMPIGNONS À LA CRÈME

28

KÜRBIS-INGWER-RAVIOLI
PFIFFERLINGE, ROSENKOHL UND PREISELBEEREN
RAVIOLIS À LA COURGE ET GINGEMBRE
CHANTERELLES, CHOUX DE BRUXELLES ET AIRELLES

29

GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER MIT ZIEGENKÄSE-SPINATSTANGE IM BRICKTEIG
GRANDE SALADE MÉLÉE, FROMAGE DE CHÈVRE ET ÉPINARDS EN PÂTE À BRIQUE

25

SAISON KÄSE FONDUE / FONDUE DE SAISON AU FROMAGE

AB 2 PERSONEN / À PARTIR DE 2 PERSONNES

HERBST-FONDUE MIT KÜRBIS
BROT UND KARTOFFELN
FONDUE AUTOMNALE À LA COURGE
PAIN ET POMMES DE TERRE
27.- P.P.

UNSERE KLASSIKER / NOS CLASSIQUES

RINDSTARTAR MIT SENF-EIS, KRÄUTERSALAT
TARTARE DE BŒUF AVEC GLACE À LA MOUTARDE ET SALADE AUX HERBES
KLEINE PORTION / PETITE PORTION (70 GR) 19.50
GROSSE PORTION / GRANDE PORTION (140 GR) 35

SWISS PRIME LEBERLI VOM JUNGRIND MIT BUTTERRÖSTI UND KNUSPERZWIEBELN
FOIE DE JEUNE BOVIN SWISS PRIME AVEC RÖSTI 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
RÔSTIS 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

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

25

NACHSPEISE / DESSERTS

VERMICELLE MIT BERNER MERINGUES, VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM
VERMICELLES AVEC MERINGUES BERNOISES, GLACE À LA VANILLE ET CRÈME FOUETTÉE

9.50

QUITTEN-CREME-BRÜLEE
CRÈME BRÛLÉE AUX COINGS

10.50

KAFFEE GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

10.50

KÄSE VOM KÄSEWAGEN
FRÜCHTEBROT, WALNÜSSE, TRÜFFELHONIG UND FRÜCHTE-SENF
SÉLECTION DE 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 DIGESTIF

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