

## **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





## 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 crèmeuse 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 / Ziegenkäse-Spinat im Brickteig 25.00  
*Assiette fitness de Macolin avec suprême de poulet / 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»*

Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Poulet CH, Lamm GB, Kalb CH  
Provenance: Porc CH, bœuf CH, poulet CH, agneau GB, Veau CH

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Prix en francs suisses TVA incl.

# MENU « RUSTIQUE »

Weisse Spargelsuppe  
*Soupe aux asperges blanches*

\*\*\*

Lamm-Tagliata mit Bärlauch-Chimichurri  
Bundkarotten, Bio Eiernudeln  
*Tagliata d'agneau avec chimichurri à l'ail des ours*  
*Carottes nouvelles, nouilles aux œufs bio*

oder/ ou

Ricotta-Morchelravioli mit Bärlauch-Chimichurri  
Spargeln, Bundkarotten und Weissweinschaum  
*Ravioli à la ricotta et aux morilles avec chimichurri à l'ail des ours*  
*Asperges sauvages, carottes nouvelles et émulsion de vin blanc*

\*\*\*

Komposition Cheesecake | Rhabarber | Vanille  
*Cheesecake | rhubarbe | vanille*

Menu  
CHF 69.00

Vegi-Menu / *Menu végétarien*  
CHF 52.00

Vorspeise / *Entrée*  
CHF 15.50

Hauptspeise / *Plat principal*  
CHF 51.00

Vegi-Gericht / *Plat végétarien*  
CHF 31.00

Nachspeise / *Dessert*  
CHF 13.00

Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Poulet CH, Lamm GB, Kalb CH  
Provenance: *Porc CH, bœuf CH, poulet CH, agneau GB, Veau CH*

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / *Prix en francs suisses TVA incl.*

# MENU « DU CHEF »

Crème brûlée vom Bleuchâtel mit Früchtebrot und Feigensenf  
*Crème brûlée de Bleuchâtel avec pain aux fruits et moutarde aux figues*

\*\*\*

Terrine vom Saibling mit Äpfel und Erbsen  
*Terrine d'omble chevalier avec pommes et petits pois*

\*\*\*

Seetaler Kalbskopfbacken mit Spargeln, Morcheln und Kartoffeln  
*Joues de veau du Seetal avec asperges, morilles et pommes de terres*

\*\*\*

Variation Orangen | Mandel | Lavendel  
*Variation oranges | amandes | lavande*

Menu  
CHF 83.00

Kalte Vorspeise / *Entrée froide*  
CHF 23.00

Warme Vorspeise / *Entrée chaude*  
CHF 16.00

Hauptspeise / *Plat principal*  
CHF 36.00

Nachspeise / *Dessert*  
CHF 13.50

Deklaration: Schwein CH, Rind CH, Poulet CH, Lamm GB, Kalb CH  
Provenance: Porc CH, bœuf CH, poulet CH, agneau GB, Veau CH

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Prix en francs suisses TVA incl.