

HERZLICH 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

VORSPEISEN / ENTRÉES

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

9

GEMISCHTER-SALAT
SALADE MÊLÉE

10

VARIATION VON DER SEELÄNDER TOMATE
FREIBURGER BURRATA UND BASILIKUMEIS
*VARIATION DE TOMATES DU SEELAND
BURRATA FRIBOURGEOISE ET GLACE AU BASILIC*

18

VICHYSOISE
SCHNITTLAUCH, MAGGIA-PFEFFER UND CROÛTONS
*VICHYSOISE
CIBOULETTE, POIVRE DU VAL MAGGIA ET CROÛTONS*

13

SALAT-DRESSING: FRANZÖSISCH ODER HIMBEER-MAGGIAPFEFFER-DRESSING
SAUCE À SALADE: FRANÇAISE OU VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE ET AU POIVRE DU VAL MAGGIA

HAUPTGÄNGE / *PLAT PRINCIPAL*

ROASTBEEF VOM SWISS BLACK ANGUS RIND
BERNER FRITES UND SAUCE TARTARE
ROASTBEEF DE BŒUF SUISSE BLACK ANGUS
FRITES BERNOISES ET SAUCE TARTARE

34

FRUTIGER STÖR MIT VERJUS
WASSERMELONE, COUSCOUS, ERBSEN UND BRUNNENKRESSE
ESTURGEON DE FRUTIGEN AU VERJUS
PASTÈQUE, COUSCOUS, PETITS POIS ET CRESSON DE FONTAINE

45

180G ENTRECÔTE VOM SWISS BLACK ANGUS RIND
KRÄUTERBUTTER, SAISONALES GEMÜSE UND BERNER FRITES
ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE BLACK ANGUS 180 G
BEURRE AUX HERBES, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES BERNOISES

54

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

SOMMER-FONDUE MIT CHERRY-TOMATEN UND BASILIKUM
BROT UND KARTOFFELN
FONDUE D'ÉTÉ AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC
PAIN ET POMMES DE TERRE

29

KLASSIKER / CLASSIQUE

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

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

SWISS PRIM LEBERLI VOM JUNGRIND MIT BUTTERRÖSTI UND KNUSPERZWIEBELN
KLASSISCH ODER SUURI LÄBERLI MÖGLICH
FOIE DE JEUNE BOVIN SWISS PRIM, RÔSTI AU BEURRE ET OIGNONS CROUSTILLANTS
PRÉPARATION CLASSIQUE AU JUS OU AU VINAIGRE BALSAMIQUE

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

27.50

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 AU FROMAGE SCHLOSSBERGER, JAMBON CRU
Frites bernoises et légumes

42

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

25

VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN

FLAMMKUCHEN MIT SEELÄNDER-TOMATEN, RUCOLAPESTO, PFIFFERLINGE
BERGKÄSE UND MAGGIA-PFEFFER
TARTE FLAMBÉE AUX TOMATES DU SEELAND, PESTO DE ROQUETTE, CHANTERELLES
FROMAGE DE MONTAGNE ET POIVRE DU VAL MAGGIA

22.50

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

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

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

25

NACHSPEISE / *DESSERT*

HAUSGEMACHTES BEEREN-TIRAMISU
TIRAMISU MAISON AUX BAIES

13.50

EISKAFFEE GERÜHRT MIT BAILEYS
CAFÉ GLACÉ ARROSÉ DE BAILEYS

9.50

KAFFEE GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

12

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