

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

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

FRÜHLINGS-FONDUE MIT BÄRLAUCH  
BROT UND KARTOFFELN  
*FONDUE DE PRINTEMPS À L'AIL DES OURS*  
*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

KALBSTATAR MIT BELPER KNOLLE  
BÄRLAUCH, SÜSS-SAUREM SPARGEL UND KRÄUTER  
*TARTARE DE VEAU AVEC BOULE DE BÉLPE*  
*AIL DES OURS, ASPERGES AIGRES-DOUCES ET HERBES*

21.50

CAPPUCINO VON GRÜNEM SPARGEL  
*CAPPUCINO D'ASPERGES VERTES*

13

SALAT-DRESSING: FRANZÖSISCH ODER BÄRLAUCH-DRESSING  
*SAUCE À SALADE: FRANÇAISE OU À L'AIL DES OURS*

## **HAUPTGÄNGE / *PLAT PRINCIPAL***

KONFIERTES SEETALER KALBSSTEAK MIT BÄRLAUCHKRUSTE  
WEISSE SPARGELN, MORCHELN UND KARTOFFELMOUSSELINE  
STEAK DE VEAU DU SEETAL CONFIT EN CROÛTE D'AIL DES OURS  
ASPERGES BLANCHES, MORILLES ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

54

SCHWEIZER SAIBLING MIT GRILLIERTEN GRÜNEN SPARGELSPITZEN  
SÜSS-SAUREM SPARGEL, BÄRLAUCHMAYONNAISE, ZITRONEN UND RISOTTO  
OMBLE CHEVALIER SUISSE ET POINTES D'ASPERGES VERTES GRILLÉES  
ASPERGES AIGRES-DOUCES, MAYONNAISE À L'AIL DES OURS, CITRON ET RISOTTO

34

GESCHMORTE KALBSBACKEN "GREMOLATA"  
KARTOFFELMOUSSELINE UND SPARGELN  
JOUES DE VEAU BRAISÉES "GREMOLATA"  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET ASPERGES

42

PORTION SPARGELN GRÜN UND WEISS MIT BÜNDNER-ROHSCHINKEN  
SAUCE HOLLANDAISE  
PORTION ASPERGES VERTES ET BLANCHES, JAMBON CRU DES GRISONS  
SAUCE HOLLANDAISE

30

## **KLASSIKER / CLASSIQUE**

RINDSTATAR MIT SENF-EIS UND KRÄUTERSALAT  
*TARTARE DE BŒUF, 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, 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 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

BÄRLAUCHRISOTTO  
BELPER KNOLLE UND SPARGELN  
*RISOTTO À L'AIL DES OURS*  
*BOULE DE BÉL ET ASPERGES*

27

PORTION SPARGELN GRÜN UND WEISS  
SAUCE HOLLANDAISE  
*PORTION ASPERGES VERTES ET BLANCHES*  
*SAUCE HOLLANDAISE*

27

VEGANES TATAR MIT SENF-EIS, KRÄUTERSALAT  
GETOASTETES RUSTIQUEBROT  
*TARTARE VÉGANE, 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 SALATTeller MIT GEBACKENEM « *LA BOUSE* » KÄSE  
*GRANDE SALADE MÉLÉE ET TOMME «LA BOUSE» RÔTIE*

25

## **NACHSPEISE / *DESSERT***

CHEESECAKE MIT RHABARBER UND VANILLEGLACE  
*CHEESECAKE À LA RHUBARBE ET GLACE À LA VANILLE*

13

KAFFEE GOURMAND  
*CAFÉ 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