

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 ÉQUIPE DU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE

VORSPEISEN / ENTRÉES

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

9

GEMISCHTER SALAT
SALADE MÉLÉE

10

CARPACCIO VOM SWISS BLACK ANGUS RIND
BELPERKNOLLE, BÄRLAUCH UND SÜSS-SAUERER SPARGEL
CARPACCIO DE BŒUF SWISS BLACK ANGUS
BOULE DE BÉLF, AIL DES OURS ET ASPERGES AIGRES-DOUCES

19.50

WEISSE SPARGELSUPPE
SOUPE D'ASPERGES BLANCHES

15.50

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

DEKLARATION: RIND CH, SCHWEIN CH, KALB CH, POULET CH, LACHS CH, BROT CH / PROVENANCE: BŒUF CH, PORC CH, VEAU CH, POULET CH,
SAUMON CH, PAIN CH

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST / PRIX EN FRANCS SUISSES TVA INCL.

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

SWISS BLACK ANGUS ENTRECÔTE MIT BÄRLAUCHKRUSTE
SPARGELN, MORCHELN UND FRITTIERTE KAROTFFELSTANGEN
*ENTRECÔTE DE BŒUF SWISS BLACK ANGUS EN CROÛTE D'AIL DES OURS
ASPERGES, MORILLES ET BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE FRITS*

52

POCHIERTER UND GEFLÄMMTER SWISS ALPINE LACHS
LAUGEN-BÄRLAUCHKNÖDEL, BUTTERMILCH UND GRÜNER SPARGEL
*SAUMON DES ALPES SUISSES POCHÉ ET FLAMMÉ
KNÖDEL À LA SAUMURE ET L'AIL D' OURS, BABEURRE ET ASPERGES VERTES*

36

WEISSE UND GRÜNE SPARGELN MIT BÜNDNER-ROHSCHINKEN
BÄRLAUCHMAYONNAISE UND TOMATEN-CHIMICHURRI
*ASPERGES BLANCHES ET VERTES AVEC JAMBON CRU DES GRISONS
MAYONNAISE À L'AIL DES OURS ET CHIMICHURRI AUX TOMATES*

28

VEGETARISCH / PLATS VÉGÉTARIENS

WEISSE UND GRÜNE SPARGELN
BÄRLAUCHMAYONNAISE UND TOMATEN-CHIMICHURRI
*ASPERGES BLANCHES ET VERTES
MAYONNAISE À L'AIL DES OURS ET CHIMICHURRI AUX TOMATES*

25

VEGETARISCHER HAMBURGER MIT HAUSGEMACHTEN LAUGENBROT
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, TOMATEN, BÄRLAUCHMAYO, SPARGELN UND BERNER POMMES
*HAMBURGER VÉGÉTARIEN AVEC PAIN AU SAUMURE FAIT MAISON
OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATES, MAYONNAISE À L'AIL DES OURS, ASPERGES ET FRITES BERNOISES*

29

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

25

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

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

29 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

KALBS CORDON-BLEU MIT SCHLOSSBERGER KÄSE, ROHSCHINKEN
BERNER POMMES UND GEMÜSE
*CORDON BLEU DE VEAU AVEC FROMAGE SCHLOSSBERGER, JAMBON CRU
FRITES BERNOISES ET LÉGUMES*

42

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
RÖSTI 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

DEKLARATION: RIND CH, SCHWEIN CH, KALB CH, POULET CH, LACHS CH, BROT CH / PROVENANCE: BŒUF CH, PORC CH, VEAU CH, POULET CH,
SAUMON CH, PAIN CH

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST / PRIX EN FRANCS SUISSES TVA INCL.

NACHSPEISE / DESSERTS

AFFOGATO MIT BAILEYS, SCHOKOLADENSAUCE UND MANDELCRACKER
AFFOGATO AU BAILEYS, SAUCE AU CHOCOLAT ET PETIT BISCUIT AUX AMANDES

9.50

PANNA COTTA MIT VARIATION VON DER RHABARBER
PANNA COTTA ET VARIATION DE RHUBARBE

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