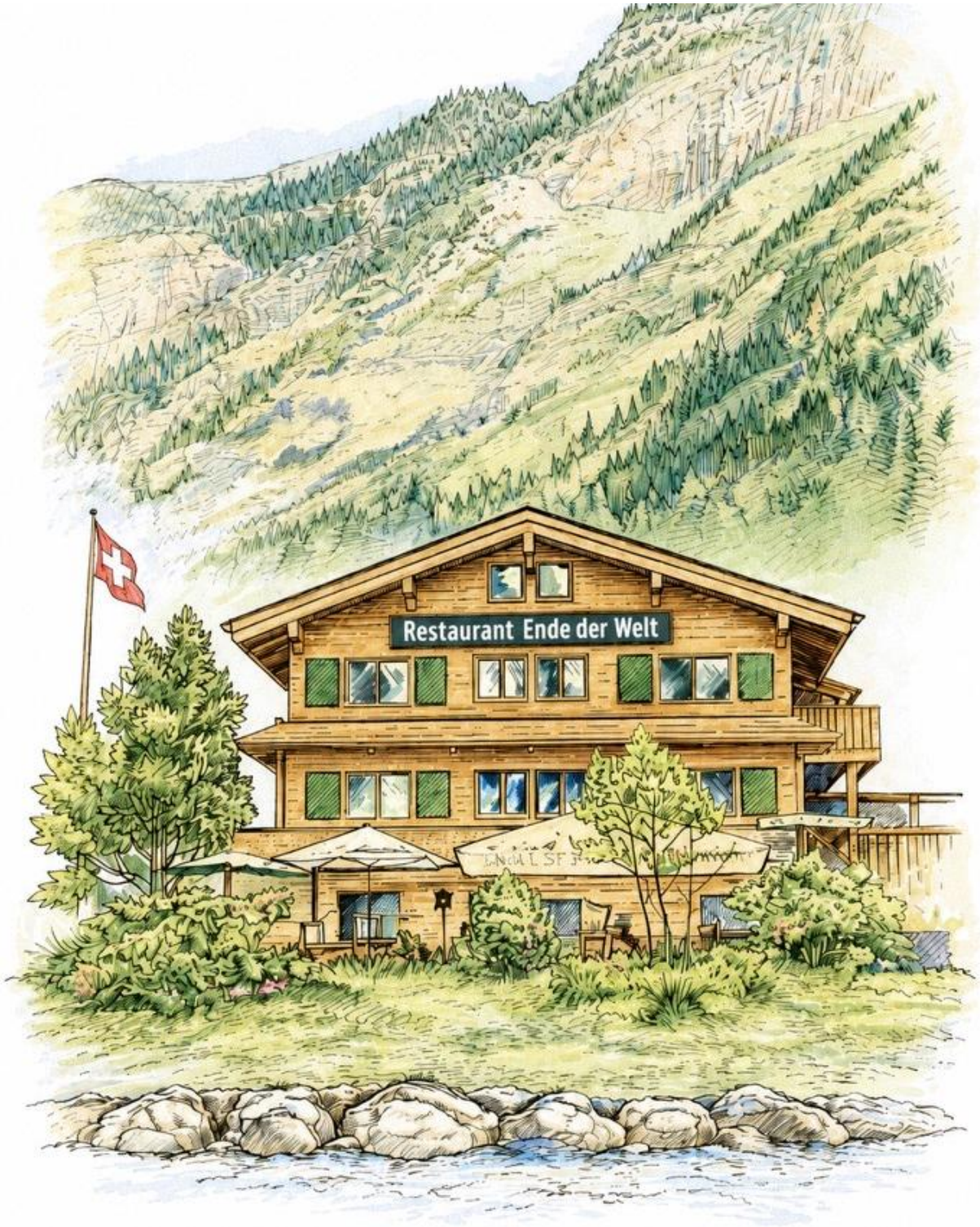


Herzlich Willkommen im Horbistal Engelberg

Restaurant Ende der Welt

SPEISEKARTE



Wir freuen uns, Sie in unserer gemütlichen Gaststube
begrüssen zu dürfen

Restaurant ENDE DER WELT | Unsere Geschichte

Der Name Horbis stammt aus dem Alemannischen (horo, horwes) und bezeichnet eine sumpfige Wiese. Doch das Horbistal wurde schon sehr früh urbar gemacht:

Bereits 1489 entstand hier die Marienkapelle, die älteste Kapelle im Tal. Möglich wurde ihr Bau dank einer Stiftung von Abt Nikolaus II. Buolmann, dem aus unbekannten Gründen der Beiname „Gratis“ gegeben wurde.

1635 liess Abt Placidus Küttel die Kapelle vergrössern; weitere Renovationen folgten in den Jahren 1699, 1901 und 1965.

Im Jahr 1900 eröffnete die Familie Infanger neben dem Wohnhaus Horbis eine Sommerwirtschaft. In einer kleinen Trinkhalle wurde zunächst ein einfacher Ausschank betrieben, erst 1905 erhielt das Horbis eine fahrbare Strasse.

Am 10. Juni 1935 fiel das Wohnhaus einem Brand zum Opfer. Noch im selben Jahr begann der Wiederaufbau, und seither ist die Wirtschaft im Haus untergebracht.

Seit dem 1. November 1986 führen Martha und Noldi Bissig-Zurfluh das Restaurant.

Im Dezember 2019 wurde die Geschäftsführung nach über drei Jahrzehnten engagierter und herzlicher Gastfreundschaft vertrauensvoll an die nächste Generation übergeben: Tochter Claudia Bissig führt seither das Haus in familiärer Tradition weiter und verbindet Bewährtes mit neuen Impulsen.

Der Umbau von 1997 brachte eine schöne Terrasse und eine grosszügige Küche. 2020 wich der übrige Teil des Hauses einem Neubau, und im Herbst desselben Jahres konnte das neue Wohnhaus mit seinem heimeligen Restaurant feierlich eingeweiht werden.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Haus.

Claudia Bissig & Team





Restaurant ENDE DER WELT | Our history

The name “Horbis” derives from Alemannic (horo, horwes) and refers to a marshy meadow. However, the Horbis valley was cultivated at a very early stage:

As early as 1489, the Chapel of St. Mary was built here, the oldest chapel in the valley. Its construction was made possible by a donation from Abbot Nikolaus II Buolmann, who, for reasons unknown, was given the nickname “Gratis.”

In 1635, Abbot Placidus Küttel had the chapel enlarged; further renovations followed in 1699, 1901, and 1965.

In 1900, the Infanger family opened a summer tavern next to the Horbis residence. Initially, simple refreshments were served in a small drinking hall; it was not until 1905 that Horbis became accessible by road.

On June 10, 1935, the residence was destroyed by fire. Reconstruction began in the same year, and since then the inn has been housed within the building.

Since November 1, 1986, Martha and Noldi Bissig-Zurfluh have run the restaurant.

In December 2019, after more than three decades of dedicated and heartfelt hospitality, management was entrusted to the next generation: their daughter, Claudia Bissig, has since continued the family tradition, combining time-honoured values with fresh ideas.

The renovation of 1997 brought a beautiful terrace and a spacious kitchen. In 2020, the remaining part of the house was replaced by a new building, and in the autumn of that year, the new residence with its cosy restaurant was ceremoniously inaugurated.

We wish you an enjoyable and pleasant stay in our traditional establishment.

Claudia Bissig & Team

Apéro

Apéritifs | Aperitif

San Bitter	(ohne Alkohol <i>without alcohol</i>)	10 cl	5.50
Crodino	(ohne Alkohol <i>without alcohol</i>)	17.5 cl	5.50
Weisswein gespritzt süss / sauer <i>White wine spritzer, sweet / sour</i>			8.00
Prosecco «Cüpli»	(11%)		8.00
Aperol Spritz	(11%)		11.50
Horbis Hugo	(11%)		11.50
Cynar	(16%)	4 cl	7.20
Campari	(23%)	4 cl	7.20
Martini bianco	(16%)	4 cl	7.20
Martini rosso	(16%)	4 cl	7.20
Zusätzlich mit Orangensaft <i>With additional orange juice</i>			1.00

Für Zwischendurch

Kalte Speisen | Cold meals

Bündnerteller <i>Grisons air-dried beef platter</i>	29.00
Gemischte Fleischplatte (Portion) <i>Assorted cold cuts (Portion)</i>	22.50
Hirschrauchwurst hausgemacht <i>Homemade smoked venison sausage</i>	10.50
Portion Käse <i>Cheese platter</i>	13.50



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST | All prices are in CHF including VAT.

Vorspeisen | Starters

Kleiner Saisonsalat <i>Small seasonal salad</i>	7.00
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	12.00
Kleiner Bündnerteller <i>Grisons air-dried beef</i>	19.50

Suppen | Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.50
Bouillon natur <i>Bouillon soup</i>	7.50
Bouillon mit Ei <i>Bouillon soup with egg</i>	8.50
Gulaschsuppe <i>Goulash soup</i>	12.00
Bündner Gerstensuppe "hausgemacht" <i>Homemade barley soup with vegetables</i>	13.00
mit Würstli <i>with sausage</i>	16.00

Salate | Salads

Saisonsalat <i>Salad of the season</i>	12.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	16.00
Grosser Salatteller <i>Mixed salad (big plate)</i>	21.00
Wurstsalat mit grünem Salat <i>Cervelat salad with green salad</i>	16.00
Wurstsalat garniert mit gemischtem Salat <i>Cervelat salad garnished with mixed salad</i>	22.00
Wurst-Käsesalat mit grünem Salat <i>Cervelat and cheese salad garnished with green salad</i>	18.00
Wurst-Käsesalat garniert mit gemischtem Salat <i>Cervelat and cheese salad garnished with mixed salad</i>	23.00
Thonsalat mit grünem Salat <i>Tuna salad with green salad</i>	17.00
Thonsalat garniert mit gemischtem Salat <i>Tuna salad garnished with mixed salad</i>	22.00

Unsere Spezialitäten | Chef's specials

Käseschnitte <i>Toasted cheese</i>	20.00
Käseschnitte mit Spiegelei <i>Toasted cheese with fried egg</i>	22.50
Lasagne hausgemacht <i>Homemade lasagne</i>	23.00
ab 2 Personen <i>minimum 2 people</i>	Preis pro Person <i>per person</i>
Äplermagronen mit Apfelmus oder Salat <i>Äplermagronen served with apple sauce or salad</i>	24.00

Etwas ganz Besonderes | Specialities

Poulet im Chörbli mit Pommes Frites* <i>Chicken in a basket with French fries*</i>	24.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel an Kräutersauce und verschiedenen Salaten <i>Fitness Plate with pork escalope served with herbal sauce and a variety of salad</i>	26.50
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel an Kräutersauce und verschiedenen Salaten <i>Fitness Plate with veal escalope served with herbal sauce and a variety of salad</i>	39.00

* Wird nur ausserhalb der Wildzeit serviert.

* Only served outside of game season.

Für einen gemütlichen Abend | For a cosy evening

Fondues servieren wir ab 2 Personen <i>We serve our fondues for a minimum of 2 people only</i>	Preis pro Person <i>per person</i>
Käsefondue, klassisch mit Brot (<i>auf Anfrage auch laktosefrei</i>) <i>Cheese fondue with bread (lactose free available upon request)</i>	25.00
Um Sie schnell und zu Ihrer Zufriedenheit bedienen zu können, gibt es unsere Fleisch-Fondues nur auf Vorbestellung: <i>To serve you quickly and to your satisfaction, our meat fondues are available by pre-order only:</i>	
Fondue Chinoise <i>Fondue chinoise</i>	51.00
Fondue Bourguignonne <i>Fondue bourguignonne</i>	53.00

Wir empfehlen Ihnen | We recommend

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Tenderloin of beef with herb butter, French fries and vegetables</i>	46.00
---	-------

Kalbssteak an Kräutersauce mit Nudeln und Gemüse <i>Veal steak with herb sauce, served with pasta and vegetables</i>	46.00
---	-------

Warme Speisen | Hot meals

Hohrückensteak an Kräuterbutter mit Pommes Frites und Gemüse <i>Rib eye of beef served with herb butter, French fries and vegetables</i>	38.00
---	-------

Entrecote an Kräuterbutter mit Pommes Frites und Salat <i>Sirloin steak served with herb butter, French fries and salad</i>	42.00
--	-------

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat <i>Breaded pork escalope served with French fries and salad</i>	26.50
--	-------

Schweinskotelette an brauner Sauce mit Pommes Frites und Salat <i>Pork cutlet, brown sauce, with French fries and salad</i>	27.50
--	-------

Schweins- oder Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites oder Rösti* <i>Fried pork or fried veal sausage, onion sauce and French fries or hash browns*</i>	22.50
---	-------

Hausgemachte Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites oder Rösti* <i>Deer sausage homemade, onion sauce with French fries or hash browns*</i>	24.50
--	-------

Wienerli natur <i>Wiener sausage</i>	13.00
---	-------

Wienerli mit Pommes Frites <i>Wiener sausage served with French fries</i>	17.50
--	-------

*Portion Rösti <i>*Portion of grated hash browns</i>	20.00
---	-------

*Portion Rösti mit Käse überbacken <i>*Portion of grated hash browns with cheese</i>	24.00
---	-------

Portion Pommes Frites <i>French fries</i>	11.00
--	-------

* Rösti-Gerichte servieren wir nur ausserhalb der Wildzeit.
* Hashbrown dishes are only served outside the game season.

Für unsere kleinen Gäste | For our young guests

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <i>Breaded collop served with French fries</i>	14.50
---	-------

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken Nuggets with French fries</i>	12.00
---	-------

Getränkekarte | Drinks Menu

Kalte Getränke, Offenausschank | Cold drinks



Offen
by the
glass

Hahnenwasser | *Tap water*

20 cl 30 cl 50 cl 100 cl

1.00 1.50 2.50 5.00

Mineralwasser
Still/Sparkling water

3.60 4.20 5.40

Süssgetränke | *Soda*
(Apfelsaft, Apfelschorle, Citro, Coca Cola,
Fanta, Ice Tea, Rivella rot)

3.60 4.20 5.40

Orangenmost | *Orange cider*

3.60 4.20 5.40 10.00

Orangensaft | *Orange juice*

4.60

Sirup | *Syrup*

1.60 2.40

20 cl 33 cl 49 cl 100 cl

Flaschen
Bottle

Mineralwasser
Still/Sparkling water

5.00 10.00

Süssgetränke | *Soda*
(Apfelschorle, Fanta, Coca Cola,
Coca Cola zero, Rivella rot & blau)

5.00

Schweppes Tonic Water

4.80

Most vergoren, alkoholfrei
Apple cider, without alcohol

5.80

Most vergoren mit alkohol
Apple cider with alcohol

6.00

Biere | Beers

Lagerbier | *Lager*

20 cl 30 cl 50 cl

Offen
Draft

Herrgöttli

4.20

Stange, Becher, Kübeli

5.20

Kübel

6.00

Flaschen
Bottle

Warteck Lager hell

6.20

Eichhof, alkoholfrei
without alcohol

5.80

Geronimo Bräu (Kupferweizen)
copper wheat

8.00



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST | All prices are in CHF including VAT.

Warme Getränke & Kaffee | Hot drinks & coffee



Kaffee <i>Coffee</i>	Kaffee Crème, Espresso Crème, Ristretto			4.60
	Schale / Schale hell			4.60
	Cappuccino*			4.60
	Espresso Macchiato*			4.60
	Latte Macchiato*			5.20
	Mélange			5.60
	Doppelter Espresso			5.60
	*Zusätzlich mit Topfoam <i>With additional topfoam</i>			1.00
fertig im Glas	Coretto Grappa			6.60
	Träsch <i>apple/pear</i>			
	Chrüter <i>herbs</i>			5.60
	Zwetschgen, Pflümüli <i>prune</i>			
	Halb-Halb			
	Kirsch <i>cherry</i>			6.00
	Williams <i>Williams pear</i>			7.20
	ENDE DER WELT Theilersbirnen			6.80
	Äplerkaffee mit Schlagrahm <i>Äpler coffee with whipped cream</i>			8.00
Tee <i>Tea</i>	Verschiedene <i>Various</i>			4.30
	mit Rum <i>with rum</i>	(40%)		7.50
	Glühwein <i>Mulled wine</i>			8.00
	Punsch ohne Alkohol <i>Punch without alcohol</i>			4.30
	Jägertee <i>Hunter's tea</i>	(44%)		7.50
		20 cl	30 cl	50 cl
Milch <i>milk</i>	warm oder kalt <i>warm or cold</i>	2.90	3.80	4.80
	Ovomaltine, Schokolade <i>Ovomaltine, Chocolate</i>	4.40		

Spirituosen | Spirits

		2 cl	4 cl
Träsch <i>apple/pear</i>	(50%)	5.00	
Zwetschgen, Pflümli, Kräuter <i>prune, plums, herbs</i>	(40%)	5.00	
Rum	(40%)	5.00	
Kirsch <i>cherry</i>	(40%)	5.80	
Enzian	(40%)	5.80	
Grappa	(40%)	5.80	
Williams <i>Williams pear</i>	(43%)	6.40	
Calvados	(43%)	6.40	
Cognac Remy Martin VSOP	(40%)	11.40	
Bombay Gin	(40%)		11.00
Wodka	(40%)		11.00
Whisky Ballantines	(43%)		11.00
Baileys	(17%)		7.00
Appenzeller Alpenbitter	(30%)	4.80	9.00
Jägermeister	(35%)	4.40	8.60
Vieille Williams Amstutz	(36%)	7.00	13.00
Vieille Prune Amstutz	(41%)	7.00	13.00



Deklarationen | Declarations

**Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr,
Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz, Brasilien und Argentinien.

Unser Schweinefleisch stammt aus der Schweiz und Deutschland.

Unser Kalbfleisch stammt aus der Schweiz und Frankreich.

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.

Unsere Brot- und Backwaren beziehen wir von der Gut's Genuss GmbH.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**For information about allergens in our dishes,
please ask a member of our service staff.**

Wine and beer may be purchased and consumed from the age of 16,
spirits from the age of 18.

Our beef comes from Switzerland, Brazil, and Argentina.

Our pork comes from Switzerland and Germany.

Our veal comes from Switzerland and France.

Our chicken comes from Switzerland.

Our bread and baked goods are supplied by Gut's Genuss GmbH.

All prices are in Swiss francs (CHF)
and include the statutory value-added tax.



Restaurant
ENDE DER WELT
Claudia Bissig
Horbisstrasse 124 | 6390 Engelberg