



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

SPEISEKARTE

STARTERS

HOUSE SALAD



Bunt gemischter Blattsalat, Hausdressing, Kerne, Gurken, Tomaten, Croutons

Salade assortie de feuilles vertes, vinaigrette maison, graines, concombre, tomates, croûtons

9.50

CAESAR SALAD

Eisbergsalat, Caesar Salatdressing, Brotcroutons, Tomaten, Speck, Parmesanspäne

Laitue iceberg, sauce César, croûtons, lard, tomates, pousses, parmesan râpé

mit Pouletstreifen

15.50

avec aiguillettes de poulet

19.50

AVOCADO TOAST A LA HM



Toast, guacamole maison

14.00

BEEF TATAR

Rindstatar „HM-Style“

Calvados, Parmesanspäne, Toast

Beef Tatar „HM-Style“

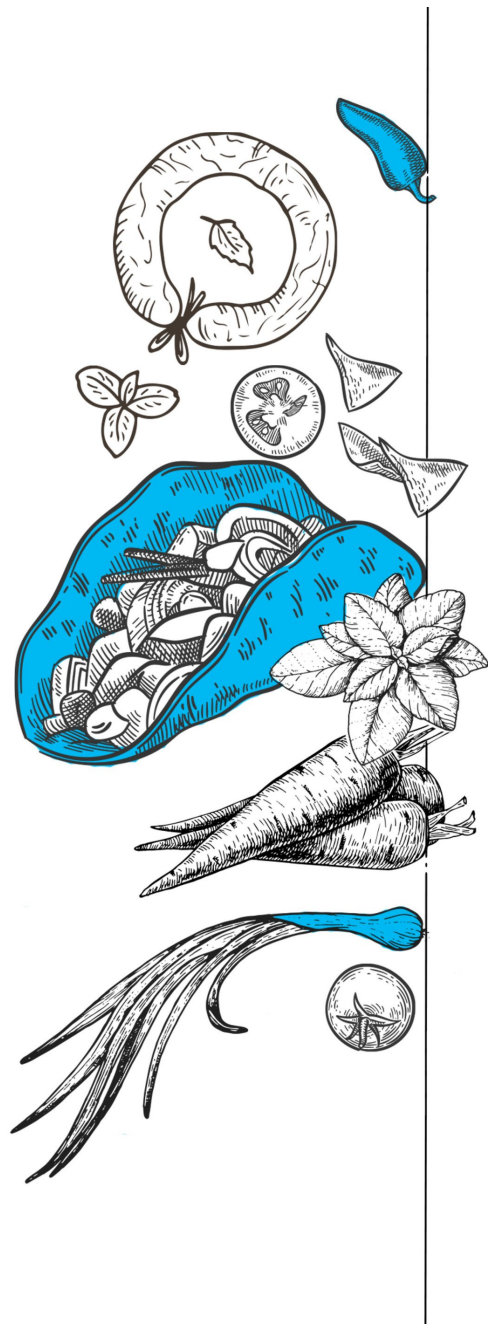
Calvados, parmesan râpé, toast

Vorspeise / Entrée 120g

26.00

Hauptgang / Plat principal 180g

36.00





Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

MAINS

TAGLIATA VOM RINDSENTRECÔTE (200G)

43.00

Ruccola, Tomaten, Parmesan, Rosmarinkartoffeln und Balsamico Trüffeldressing

Entrecôte Tagliata de boeuf

Roquette, tomates, parmesan, pommes de terre au romarin et vinaigrette balsamique à la truffe

WIENER SCHNITZEL (200G)

38.50

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Holzfäller Frites

Escalope de veau à la viennoise, confiture d'airelles et pommes bûcheronnes

PERCHE (180G)

32.50

Eglifilets gebraten mit Tomatenwürfeln, Pinienkernen, Bratkartoffeln, Spinat und Beurre blanc

Filets de perches meunières avec tomates concassées, pignons, pomme de terre sautées, épinards en branche et beurre blanc

POKE BOWL

Sushi Reis, Edamame, Tomaten, Avocado, Spinat und Mangodressing

Riz à sushi, edamames, tomates, avocats, épinards et vinaigrette à la mangue

mit sautiertem Tofu
avec tofu sauté

21.50

mit mariniertem Thunfisch
avec thon mariné

29.50

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH PROVENANCE DE LA VIANDE ET POISSON

Kalb / Veau

Schweiz

Rind / Boeuf

Schweiz

Geflügel / Volaille

Schweiz

Schwein / Porc

Schweiz

Egli / Perch

Schweiz

Thunfisch, Lachs / Thon, Saumon

Norwegen



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch



BURGERS

HM PRIME BURGER

26.50

Rindfleisch, HM Burgersauce, Speck, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten Eisbergsalat

Burger de boeuf, sauce burger, lard, fromage, confit d'oignons, tomates, laitue iceberg

CHICKEN BURGER

25.50

Pouletbrustburger im Cornflakes Mantel, hausgemachte Sauce, Zwiebelconfit, Tomaten, Eisbergsalat

Burger poitrine de poulet enrobé de flocons de maïs, sauce maison, confit d'oignons, tomates, laitue iceberg

VEGAN BURGER HM



Zwiebelconfit, vegane Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat

Confit d'oignons, mayonnaise végétane, tomates, Laitue iceberg

Quinoa Burger

25.50

Mountain Burger

25.50

Unsere Burger servieren wir mit Pommes und Trüffelmayonnaise

Nos burgers sont servis avec des frites et mayonnaise à la truffe

PASTA

TAGLIATELLE



23.50

Tomaten, Basilikum und Burrata

Tomates, basilic et burrata

TAGLIATELLE VEGAN



21.50

Basilikumpesto und konfierte Tomaten

Pesto de basilic et tomates confites

SPAGHETTI BOLOGNESE



22.50

Rindshackfleisch, Zwiebeln und Tomaten

Viande hachée de boeuf, oignons et tomates



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

SWEETS

CHOCOLATE!

14.00

Schokoladenfondant mit Vanilleeis, saisonale Früchte
Fondant chocolat avec la glace vanille, fruits de saison

HAUSGEMACHTE RÜEBLITORTE MIT ZUCKERGLASUR



8.50

Tourte à la carotte maison avec glaçage au sucre

TIRAMISU

9.50

Mascarponecreme, Kaffee, Löffelbiskuits
Crème mascarpone, café, biscuit à la cuillère

NY CHEESECAKE

11.00

Saisonale Früchte, hausgemachtes Caramel-Topping
Fruits de saison, garniture de caramel maison

COUPE DÄNEMARK

12.50
 Mini 8.50

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm
Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly

FRIBOURGER COUPE

12.50
 Mini 8.50

Vanilleis, Himbeerkompott, Meringue, Schlagrahm
Glace vanille, compote de framboises, meringue, crème chantilly

ICE CREAM PER BALL

3.50

(Sour cream Honey, Chocolate, Mocca, Vanilla, Schlagrahm / Crème + 1.00
 Pistacchio, Strawberry, Raspberry, Lemon, Caramellina)