

# SPEISEKARTE

MO. – SA. 17.30 – 21.30 UHR

LU. – SA. 17H30 – 21H30

---

## SALADS

<b>HOUSE SALAD (V)</b>	<b>9.50</b>
Bunt gemischter Blattsalat — Hausdressing / Kerne / Sprossen Brotcroutons <i>Salade assortie de feuilles vertes — Vinaigrette maison / graines pousses / croûtons</i>	
<b>SPRING SALAD (V)</b>	<b>13.50</b>
Frühlingssalat — Himbeer-Vinaigrette / Seeländer Spargeln / Kefen / Erbsen Radieschen / Frühlingszwiebeln <i>Salade de printemps — Vinaigrette de framboise / asperges du « Seeland » pois mange-tout / petit pois / radis / oignons de printemps</i>	
<b>TOMATO BREAD SALAD (V)</b>	<b>14.00</b>
Tomaten-Brot-Salat — Röstbrot / Balsamico / Mozzarella / Basilikum <i>Salade de tomate et pain — Pain grillé / balsamique / mozzarella / basilique</i>	
<b>CAESAR SALAD</b>	<b>15.50</b>
Eisbergsalat — Caesar Salatdressing / Brotcroutons / Speck / Sprossen / Parmesanspäne <i>Laitue iceberg — Sauce César / croûtons / lard / pousses / parmesan râpé</i>	<b>Mit Pouletstreifen</b> <b>Avec aiguillettes de poulet</b>
	<b>19.50</b>

## SOUP

**ASPARAGUS (V)** 11.00  
Seeländer Spargel-Cappuccino — Spargelspitzen  
*Cappuccino d'asperges du « Seeland » — Pointes d'asperges*

**TOMATO (V)** 9.50  
Pikante Tomatensuppe — Basilikum-Rahm  
*Soupe de tomate piquante — Crème au basilic*

## VEGETARIAN

**GNOCCHI (V)** 24.00  
Bärlauchgnocchi — Pesto / Tomaten-Spargelragout  
*Gnocchi à l'ail d'ours — Pesto / ragout d'asperges et tomates*

**AUBERGINE (V)** 24.00  
Auberginen-Cannelloni — Pinien- und Granatapfelkerne  
*Canneloni d'aubergine — Pignons / perles de grenade*

**LENSES (V)** 25.00  
Orientalischer Linseneintopf — Falafelkugeln / Joghurt-Minzdip  
*Potée orientale de lentilles — Boules de falafel / dip de yaourt à la menthe*

## FISH

**PERCH (V)** 35.00  
Eglifilets gebraten — Tomatenwürfel / Pinienkerne  
Neue Bratkartoffeln  
Frischer Blattspinat  
*Filets de perches meunières — Tomates concassées / pignons  
Pommes de terre nouvelles sautées  
Epinards en branche*

**GAMBAS (V)** 38.00  
Grillierte Riesengambas — Aglio e Olio  
Pilawreis  
Lauchgemüse  
*Gambas géante grillées — Ail / huile d'olive  
Riz pilav  
Poireau*

**WHITE FISH (V)** 36.00  
Gebratene Felchenfilets vom Neuenburgersee — Dillsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Seeländer Gemüse  
*Filets de féra meunière du lac de Neuchâtel — Sauce à l'aneth  
Pommes de terre nouvelles sautées  
Légumes de la région*

## MEAT

**LAMB** Donald Russell – Scotland's Finest Butcher

52.00

Grilliertes Lammkarree 250gr — Pistazienkruste  
Kartoffelstampf — Getrocknete Tomaten–Pinienkerne  
Seeländer Gemüse  
*Carré d'agneau grillé 250gr — Croûte de pistache*  
*Purée de pommes de terre — Tomates sèches / pignons*  
*Légumes de la région*



**BEEF** Donald Russell – Scotland's Finest Butcher

55.00

Grilliertes Dry Aged Rindsentrecote 230gr — Chimichurri  
Kartoffelstampf – Getrocknete Tomaten–Pinienkerne  
Seeländer Spargel  
*“Dry Aged” entrecôte de bœuf grillée 230gr — Sauce chimichurri*  
*Purée de pommes de terre — Tomates sèches / pignons*  
*Asperges du « Seeland »*



**PORK**

29.00

Schweinsbrustspitz – Ribs — Honig–Chili–Marinade  
Holzfäller Frites  
Seeländer Gemüse  
*Travers de porc — Marinade au miel et chili*  
*Pommes de terre bûcheronnes*  
*Légumes de la région*

## SPECIALS

### VEAL

36.00

Wienerschnitzel vom Kalb — Preiselbeeren  
Holzfäller Frites  
*Escalope de veau Viennoise — Airelles*  
*Pommes de terre bûcheronnes*

### BEEF TATAR

Vorspeise / Entrée 26.00 / 120g  
Hauptgang / Principal 36.00 / 180g

Rindstatar „HM-Style“ — Calvados  
Parmesanspäne / Holzofenbrot-Toast  
*Tatare de bœuf „HM-Style“ — Calvados*  
*Parmesan râpé / pain au four*

### SALMON TATAR (V)

Vorspeise / Entrée 26.00 / 120g  
Hauptgang / Principal 36.00 / 180g

Lachstatar „HM-Style“ — Avocado  
Holzofenbrot-Toast  
*Tatare de saumon „HM-Style“ — Avocat*  
*Pain au four*

### ASPARAGUS (V)

Seeländer Spargeln — Hollandaise-Sauce oder Mayonnaise  
Neue Bratkartoffeln  
*Asperges du « Seeland » — Sauce Hollandaise ou*  
*mayonnaise*  
*Pommes de terre nouvelles sautées*

Vorspeise / Entrée 22.00  
Hauptgericht / Principal 29.00

Rohschinken / *Jambon cru*

Portion 12.50

## BURGERS

### **HM PRIME BURGER** 26.50

Rindfleischburger — Maisbrötchen  
HM Burger Sauce / Speck / Käse / Tomate / rote Zwiebeln / Eisbergsalat  
Hausgemachtes Ketchup  
Holzfäller Frites  
*Burger de bœuf — Pain au maïs*  
*Sauce burger HM / lard / fromage / tomate / oignons rouges / laitue iceberg*  
*Ketchup maison*  
*Pommes de terre bûcheronnes*

### **CHICKEN BURGER** 25.50

Pouletbrustburger im Cornflakes-Mantel — Black Bun  
Kräutersauerrahm / Tomate / Eisbergsalat  
Hausgemachtes Ketchup  
Holzfäller Frites  
*Burger de suprême de poularde en manteau de cornflakes — Pain noir*  
*Crème acidulée aux herbes / tomate / laitue iceberg*  
*Ketchup maison*  
*Pommes de terre bûcheronnes*

### **VEGI-BURGER HM (V)** 25.50

Quinoa-Tandoori-Burger — Tritodeumbrötchen  
Minz-Joghurt / Eisbergsalat / Tomate  
Hausgemachtes Ketchup  
Beilagensalat  
*Burger de quinoa et tandoori — Pain tritodeum*  
*yaourt à la menthe / tomate / laitue iceberg*  
*Ketchup maison*  
*Salade verte*

### **MINI - BURGER - TRIO**

HM Prime Burger — Chicken Burger — Vegi-Burger 32.50  
Hausgemachtes Ketchup  
Beilagensalat  
*HM Prime Burger — Chicken Burger — Vegi-Burger*  
*Ketchup maison*  
*Salade verte*

### **SUPPLEMENT HOLZFÄLLER POMMES FRITES** 5.00

*SUPPLEMENT POMMES DE TERRE BÛCHERONNES*

### **HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH / PROVENANCE DE LA VIANDE ET POISSON**

Kalb / <i>Veau</i>	Schweiz
Rind / <i>Bœuf</i>	Schweiz / Grossbritannien
Geflügel / <i>Volaille</i>	Schweiz / Frankreich
Schwein / <i>Porc</i>	Schweiz / Italien
Fisch / <i>Poisson</i>	Schweiz / Russland / Norwegen
Lamm / <i>Agneau</i>	Grossbritannien

## DESSERT

**SURPRISE AUS DER HM-PÂTISSERIE** 6.00  
*SURPRISE DE LA PÂTISSERIE HM*

**STRAWBERRY BISCUIT** 9.50  
Sandra's Biscuit — Erdbeerenkonfitüre / Crème de Gruyère  
*Biscuit de Sandra — Confiture de fraise / crème de gruyère*

**SORBET CAROUSEL** 13.50  
Erdbeersorbet / Himbeersorbet / Rhabarbersorbet / Saisonale Früchte  
*Sorbet à la fraise / sorbet à la framboise / sorbet à la rhubarbe / fruits de saison*

**CHOCOLAT** 14.00  
Schokoladenfondant — Vanilleglace / saisonale Früchte  
*Fondant au chocolat — Glace vanille / fruits de saison*

**STRAWBERRY** 12.50  
Marinierte Erdbeeren — Sauerrahm-Honig-Glace  
*Fraises marinées — Glace à la crème acidulée et miel*

## ICE CREAM

**COUPE ROMANOFF SUISSE** 13.50  
Vanilleeis — Meringue / Erdbeeren / Crème de Gruyère **Mini 9.00**  
*Glace vanille — Meringues / fraise / crème de gruyère*

**COUPE DÄNEMARK** 12.50  
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagrahm **Mini 8.50**  
*Glace vanille / sauce au chocolat / crème chantilly*

**FREIBURGER COUPE** 12.50  
Vanilleeis / Himbeerkompott / Meringue / Schlagrahm **Mini 8.50**  
*Glace vanille / compote de framboises / meringue / crème chantilly*

**ICE-COFFEE** 12.50  
Mokkaeis / Mokkasauce / Schlagrahm **Mini 8.50**  
*Glace café / sauce au café / crème chantilly*

**ICE CREAM PER BALL** 3.50  
Sauerrahm-Honig / Schokolade / Mokka / Vanille / Pistazie /  
Erdbeersorbet / Himbeersorbet / Rhabarbersorbet / Zitronensorbet  
*Crème acidulée et miel / chocolat / café / vanille / pistache /  
Sorbet à la fraise / sorbet à la framboise / sorbet à la rhubarbe / sorbet de citron*

**ZUSCHLAG FÜR SCHLAGRAHM** 2.50  
*SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY*

# SONNTAGSBRUNCH

SO. 10.00–14.00 UHR

DI. 10H00–14H00

---

## SUNDAY BRUNCH

### **REGELMÄSSIG SCHÖNER IN DEN SONNTAG STARTEN.**

Reichhaltiges Brunchbuffet mit regionalen Spezialitäten sowie warmen und kalten Speisen.

Sonntags jeweils von 10:00 bis 14:00 Uhr

Pro Person CHF 39.00 inklusiv Kaffee, Tee und Fruchtsaft

Kinder von 6 bis 14 Jahren CHF 1.00 pro Altersjahr

### **POUR BIEN COMMENCER LE DIMANCHE**

Buffet de brunch avec des spécialités régionales, plats chauds et froids.

Venez bruncher de 10.00–14.00 heure seulement CHF 39.00 par personne

Enfant de 6 à 14 ans juste CHF 1.00 par année