Liebe Gäste

Willkommen bei uns im Hotel und Naturresort Handeck.

Wir feiern den authentischen Geschmack lokaler, alpiner und saisonaler Produkte.

Unsere Küche umschreiben wir als Feld-, Wald- und Wiesenküche mit Qualität & Liebe zum Detail: sie kommt ehrlich, kreativ, fröhlich und ausgefallen daher.

Denn Achtsamkeit im Umgang mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also der ganz bewusste Genuss – sind uns ein grosses Anliegen.

Unser Küchenchef, Roman Crkon, kocht aus Leidenschaft - weil er selbst für diese Werte steht und ein grosser Respekt vor Mensch & Natur sein Eigen ist.

Ausgezeichnet wurde er dafür mit 15 Gault Millau Punkten.

Gault&Millau

Viel Vergnügen!

Gastgeber Marianne und Markus Meier & Küchenchef Roman Crkon

„Und wenn nicht jetzt, wann denn?“

Rabi Hillel

# Vorspeisen

## Salat Handeck

Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Schweizer Rapsöl & weisser Balsamico
Gurken / Tomaten / Taggiasca-Oliven / 2-jähriger Hobelkäse / eingelegter Blumenkohl

18.00

## Swiss Lachs Ceviche Leche de Tigre

Lachs aus Lostallo, Graubünden / Safran-Kokos Sud / Alp-Minze, Frühlingslauch & Koriander
Stangensellerie Chutney / Apfel-Rucola Sorbet / Pistazien-Couscous / Süsskartoffel-Creme
Kalamansi-Sphäre / Sweet-Chili Gel

28.00

## Tatar vom Schweizer Weiderind mit Jungfrau Whisky parfümiert

Kerbelsphäre / Petersilienwurzel Ceviche / Ras el Hanout-Fenchel Creme
Belper Knolle aus dem Jumiversum / Pfeffer-Koriander Schalotten / Vollkorntoast

29.00

# Suppe

## Cremiges Kokos Hokkaido & Muskatkürbis Süppchen

Offener Raviolo / "Pulled-Beef" – Brienzer BIO Rind / Kerbel / Ingwer

18.00

# Vegetarische Hauptgerichte

## Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
## mit Handecker Basilikum & sonnegetrockneten Datterini Tomaten

Lenker Bleu Blauschimmelkäse Schäumchen / Sautierte Morchelspitzen / Birnen Gel
Feigen Chutney / eingelegte Schalotten

| | |
|---|---|
| Vorspeise | 21.00 |
| Hauptgang | 34.00 |

## Hausgemachte "Raviolo"
## Safran-Teigtaschen mit Hokkaido Kürbis gefüllt

Petersilien-Kokosschäumchen mit Kaffir Limettenblatt und Kokoscreme veredelt
Duxelles & Kräuterseitling / Butternuss-Kürbispüree mit Amaretto und Marzipan
hausgemachte Safran- Koriander Falafel

| | |
|---|---|
| Vorspeise | 24.00 |
| Hauptgang | 35.00 |

## Spaghetti alla Puttanesca

Rispentomaten / Peperoncini / Kapern / Kräuter
2-jähriger Hobelkäse

| | |
|---|---|
| Vorspeise | 19.00 |
| Hauptgang | 27.00 |

# Hauptgerichte

## Rehpfeffer
In Spiezer Blauburgunder mariniert und 48 Stunden Sous-Vide veredelt
Preiselbeeren-Rotkohl mit Zartbitterschokolade / Birnen-Gel / Kürbis Won-Ton
Karamellisierte Maroni /sautierte Speck-Perlchampignons
Hausgemachte Butterspätzle mit Mohn

47.00

## Lachsfilet im Wiesenkräuter-Öl confiert
Swisslachs aus dem Bündnerland
Garten Kräuter / Kürbiskerne-Kräuter Kruste / Quitten-Gel / Randen-Kokos Relish
Hummerbisque Sphäre / Fenchel-Ceviche / Ribbel-Maispüree / Meeresfrüchte-Praline
Petersilie Kaffir-Limetten beure blanc & hausgemachte Ricotta Gnocchi "Malfatti"

46.00

## Emmentaler Rinds-Entrecôte vom Holzkohlen Grill "The Green Egg"
Getrülffeltes Blumenkohlpüree & eingelegter Blumenkohl / Duxelles / Kräuter Seitling
Currykraut aus dem Garten / Chorizo Crumble / Birnen-Basilikum Gel
getrüffelte Pommes Dauphine / Mandarinen Mayonnaise / kräftiger Portwein Jus

54.00

## Rücken vom Alpsäuli
vom Holzkohlegrill "The Green Egg"
Konfierter Knoblauch / Frühlingslauch Chimichurri / Kräuterseitling / Portwein-Schalotten
Honig Rüebli & Sternanis Rüebli-Chutney / Alprahm-Jus Schäumchen mit Holunder parfümiert
junge Kartoffeln mit Schnittlauch Velouté

43.00

## Original Wienerschnitzel vom Haslitaler Kalb
Hauchdünn geklopft und im Schweineschmalz geschwenkt
Preiselbeeren / Pommes Frites

47.00

## Spareribs vom Alpsäuli "BBQ"
Jungfrau Whiskey BBQ / Fenchel-Coleslaw mit Rosinen
BBQ-Aioli / Knoblauch-Mayonnaise / Wedges

39.00

# Desserts

## Schokoladen-Haselnuss Creme mit Banane
Zimtbiscuit mit Kakao / Alp Rahm- Karamell Creme / Mango Sorbet
Preiselbeer-Gel / Sauerkirschen mit Grenadine und Rotwein mariniert

18.00

## Crème Brûlée
mit Jungfrau Whiskey & Ivoire Schokolade
Kirschsorbet / Mandarinen Mousse / Limetten-Minz Creme / Pekannuss Schokoladen Crumble
Brombeeren mit Orange und Spiezer Riesling-Silvaner mariniert

18.00

## Erfrischendes Guavensorbet
Orangen-Basilikum Sud & Grey Goose Vodka / Blaubeeren

12.00

# Chefs Käsevariation

## Chefs Käsevariation
Ziegen Mutschli / 1- jähriger Alpkäse von der Alp Handeck
Geflämmter Blauer Schnee aus der Molki Meiringen
Hausgemachter Oliven Brie / Cirone aus dem Jumiversum
Basilikum Honig / Früchte-Senf / karamellisierte Baumnuss
hausgemachtes Tomaten Roggenbrot

22.00