



Abendkarte

Hotel und Naturresort Handeck



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 erneut mit 15 Gault Millau Punkten.



Viel Vergnügen!

Gastgeber Marianne und Markus Meier & Küchenchef Roman Crkon

**«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend.»**

Johann Wolfgang von Goethe



Vegetarische Gerichte

Salat Handeck

Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Säumer-Käse Dressing
Gurken / Rispel Tomaten / Perlchampignons / eingelegter Blumenkohl / Grissini

CHF 18.00

Süsskartoffel-Gnocchi mit Koriander & Rosa Pfeffer veredelt

Süsskartoffel & Seeländer Rübli / Aprikosen Gel / Pinien-Kerne / Morcheln & Perlchampignons
Lenker Bleu / Safranschäumchen

Vorspeise CHF 22.00

Hauptgang CHF 35.00

«Raviolo» Teigtasche

Meiringer Frischkäse mit Honig & Alpthymian gefüllt

Amalfi Zitronen-Kokosmilch Beurre-Blanc / Kumquats / Fenchelstaub & Fenchel-Öl
eingelegte Kamillen-Blüten / hausgemachte Falafel / Piemonteser Haselnuss

Vorspeise CHF 24.00

Hauptgang CHF 37.00



Kalte Vorspeise

Tatar aus Seeländer BIO Gemüse & Haslitaler Ziegen-Frischkäse
Randen-Essenz / Gemüse Ceviche / eingelegte Pilze / Waldpilzcreme / Petersilienwurzelcreme
Tapioka / Brioche & Brunnenkresse-Senf Butter

CHF 26.00



Warme Vorspeise

Gizi aus Innertkirchen
Blaukartoffeln / Sprinz Schäumchen / Guttanner Honig / Birnen Chutney mit Chilli / Kimchi
Ziegenwurst Crunch / confierter Knoblauch

CHF 24.00



Suppe

Wiesenkräuter-Süppchen
Brennnessel / Löwenzahn / Sauerampfer / Brunnenkresse / Offener Raviolo
glasierte Rindskopf-Bäckchen / Petersilienwurzelcreme / Randen Crunch / Birne

CHF 18.00



Hauptgerichte

Saftiges CH-Poulet Brüstchen Suprême

Piemonteser Haselnuss und Valle Maggia Pfeffer Butter Kruste / Kardamom-Brombeere

Fenchel Ceviche & Petersilienwurzelcreme

Sauce Périgourdine / Aare Riis Risotto

CHF 44.00

Filet vom Swisslachs aus dem Bündnerland

Schwarzer Sesam Togarashi / Fenchel-Apfel Chutney / weisser Rettich / Wassermelone

Amalfi Zitronen Beurre-Blanc / hausgemachte Falafel / Pistazien Couscous

CHF 48.00

Rücken & Bauch vom Alpsäuli 36 Std. veredelt vom Holzkohlegrill «The Green Egg»

Seeländer Kohlrabi / konfierter Knoblauch / Frühlingslauch Chimichurri / Waldpilzcreme / Duxelles

eingelegte Pilze / Portwein Schalloten / hausgemachte Alp-Zieger Malfati

CHF 45.00

Original Wienerschnitzel vom Haslitaler Kalb

Hauchdünn geklopft und im Schweineschmalz geschwenkt

Preiselbeeren / Pommes Frites

CHF 47.00

 Desserts

Handecker Vacherin

Blaubeeren Sorbet / Biskuit / Lavendel Parfait / Guttanner Honig / Meringue

CHF 16.00

Schweizer Erdbeere

Mousse au Chocolat / Glace aus Haslitaler Molke / Macaron / Varlhona

CHF 17.00

Erfrischendes Orangen-Karotten Alpminze Sorbet

Guttanner Honig Gin & Schaumwein

CHF 12.00

 Chefs Käsevariation

Oberländer Mutschli / 1-jähriger Alpkäse von der Alp Handeck

Ramona's 2-jähriger «Säumerkäse» / hausgemachter Trüffel Brie / Hobelkäse von der Alp Handeck

Basilikum Honig / Früchte-Senf / hausgemachtes Brot

CHF 22.00