



Foto: Cramarts by Marc Lüthi



HOTEL UND NATURRESORT HANDECK
3864 Guttannen

www.grimselwelt.ch | events@grimselwelt.ch | +41 33 982 26 14

a
p
e
r
o
&
m
e
n
ü



Foto: The Fotostudio

EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS

George Auguste Escoffier

Greesch

Liebe Veranstalter, Liebe Organisatoren



Wir sind mit ganzem  Gastgeber - von allen Mitarbeitenden der Hauswirtschaft zum Service, von der Küche zur Reception bis zum Bankett- und Gruppengeschäft.

Unser Küchenchef, Roman Crkon, lebt die Feld- Wald- und Wiesenküche von ganzem Herzen und mit Liebe zum Detail. Sie kommt ehrlich, kreativ, fröhlich und ausgefallen daher. Die mit 15 Gault und Millau Punkten dotierte Küche ist nicht nur eine Augenweide, sondern auch eine Freude für den Gaumen.

Roman Crkon, kocht aus Leidenschaft - weil er selbst für diese Werte steht und ein grosser Respekt vor Mensch und Natur sein Eigen ist. Diese ganzheitlich denkende Kombination macht das Hotel und Naturresort Handeck zu einem einzigartigen Ort.

In unseren Aperitif- und Menüempfehlungen finden Sie eine ganze Auswahl an Köstlichkeiten – stellen Sie Ihr Wunschmenü individuell zusammen. Auf Wunsch kreiert Ihnen unser Küchenchef eine persönliche Empfehlung.

Wir verwöhnen Sie gerne mit viel Herz, Humor und Einsatzbereitschaft!

En Gööten!

Markus Meier
Hotelleitung Grimselhotels

Roman Crkon
Küchenchef

Annika Siegenthaler
Leitung Bankette und Events

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND BEDINGUNGEN



Foto: David Birri Photography

Allgemeine Informationen

Adressen	Hotelstandort: Hotel und Naturresort Handeck Am Grimselpass 3864 Guttannen	Postadresse: Kraftwerke Oberhasli AG / Grimselhotels Grimselstrasse 19 3862 Innertkirchen
Anreise	Mit dem Auto Für die Anreise von Bern und Luzern fahren Sie Richtung Meiringen und weiter nach Innertkirchen. Folgen Sie anschliessend der Strasse Richtung Grimselpass. Nach Guttannen befindet sich das Hotel ca. 15 Minuten Fahrzeit weiter auf der rechten Strassenseite. Aus dem Wallis erreichen Sie uns, via Oberwald, Gletsch weiter entlang der Passstrasse bis auf die Grimsel Passhöhe. Anschliessend fahren Sie bergab ca. 20 Minuten Richtung Innertkirchen. Das Hotel liegt auf der linken Strassenseite gegenüber der bekannten Gelmerbahn.	
	Mit dem öffentlichen Verkehr Mit dem öffentlichen Verkehr erreichen Sie uns ab Innertkirchen und Oberwald mit dem Postauto. Die Haltestelle Handegg, Gelmerbahn befindet sich in unmittelbarer Nähe. Bitte erkundigen Sie sich im Voraus über den gültigen Fahrplan.	
Saison	Jeweils Anfang Juni bis Ende Oktober	
Kontakt	Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten zur Verfügung. Für eine Besichtigung vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin. Ihre Anfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen. +41 33 982 26 14 events@grimselwelt.ch	

Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge sind gültig für Gruppen ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass Sie für die gesamte Gruppe ein einheitliches Menü wählen. Lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens vier Wochen vor dem Anlass wissen.

Bei einer Menüauswahl von 1- und 2-Gängen wird zusätzlich ein Aufpreis für die Couverts verrechnet. Ab einer Auswahl von 3-Gängen wird auf die Verrechnung der Couverts verzichtet.

Aufpreis Couverts 1-Gang Menü (pro Person)	CHF	10.00
Aufpreis Couverts 2-Gang Menü (pro Person)	CHF	5.00

Essenszeiten

Unsere warme Küche ist mittags von 11.30 bis 13.30 Uhr und abends von 18.00 bis 20.30 Uhr geöffnet. Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne unsere Köstlichkeiten aus der Nachmittagskarte.

Allergien und Unverträglichkeiten

Falls jemand in Ihrer Gruppe Allergiker ist, bitten wir Sie, dies bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Bei speziellen Wünschen für Schonkost und Allergien erlauben wir uns, gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Vegetarisch und Vegan

Für alle, die gerne ein fleischloses oder veganes Menü geniessen, kreiert unsere Küche die passende Variante. Teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mit, wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren.

In den nachfolgenden Empfehlungen sind vegetarische und vegane Köstlichkeiten mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:  vegetarisch /  vegan

Cateringaufwand und Mitarbeiterstunden

Wünschen Sie ein Catering ausserhalb der Hotelanlage? Für den Cateringaufwand verrechnen wir zusätzlich pro Mitarbeiter im Einsatz untenstehenden Aufpreis.

Auch bei Veranstaltungen die länger dauern als 00:30 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter im Einsatz einen Nachtzuschlag.

Pro Mitarbeiter im Einsatz und pro Stunde	CHF	80.00
-------------------------------------------	-----	-------

Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein oder Champagner mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld wie folgt:

Wein à 0.75l (pro Flasche)	CHF	35.00
Champagner à 0.75l (pro Flasche)	CHF	55.00
weitere Getränke		auf Anfrage

Verrechnung

Bitte bestätigen Sie die definitive Anzahl Teilnehmer bis spätestens 4 Tage vor dem Anlass. Diese Teilnehmerzahl dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen werden gemäss den Allgemeinen Geschäftsbedingungen verrechnet.

Partnerschaften

In der Grimselwelt leben wir Partnerschaften mit der Natur, der Region und selbstverständlich auch mit unseren Lieferanten:

Wir berücksichtigen wann immer möglich das regionale Gewerbe. Dies widerspiegelt sich in unserer Speisekarte, wo wir die Fleischerzeugnisse zum grössten Teil von unseren regionalen Metzgern, unsere Milchprodukte von der Molki-Meiringen sowie unsere Brote vom Bäcker Frutiger in Meiringen beziehen.

APERITIF - Z'NINI - Z'VIERI

EPPIS FIR ZWISCHENDIRCHI...

Kaffeehalt	CHF	8.50
Kaffee oder Tee und Gipfeli (je ein Stück)		
Knabbereien		
Chips und Erdnüsse ✓	CHF	6.00
Oliven und Balsamico Champignons (80 g) ✓	CHF	9.00
Gemüse-Crudités (80g) ✓	CHF	9.00
Verschiedene Gemüse-Stäbchen / Kräuter-Sauerrahm		
Hobelkäse (80 g) ✓	CHF	12.50
Huus Trockenwurst (80 g)	CHF	13.00
Flammkuchen "Classic"	CHF	22.00
Crème Fraîche / Haslitaler Speck / Zwiebeln / Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz		
Flammkuchen "Handeck" ✓	CHF	22.00
Crème Fraîche / getrocknete Tomaten / Oliven / Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz		
Handecker Grimsel-Plättli (pro Person)	CHF	31.00
Regionale Käse- und Fleischspezialitäten aus dem Haslital		
Eingelegtes Gemüse und Oliven / Butter		
Frisches Brot vom Meiringer Bäckermeister Frutal		
Z'vieribuffet (ab 25 Personen)	CHF	49.00
Kartoffel-Lauchcreme Süsspchen		
Kräutercroûtons		

Knackige Blattsalate / Randensalat / Tomatensalat / Rüeblisalat mit Orangen / Mais-Curry-Salat		
French Dressing und Hausdressing		

Hobelkäse und Mutschli von der Alp Handegg / Huuswurst und Bauernspeck von der Metzgerei Trauffer		
Brot vom Meiringer Bäckermeister Frutal / eingelegtes Gemüse		

Hausgemachte Früchtekuchen		
Alp Niidle		
Handecker Kuchen-Plättli	CHF	22.00
Hausgemachte Kuchen und Alp Niidle		
Kaffee und Tee à discrétion		

APERITIF HÄPPCHEN

STELLEN SIE IHREN APERITIF NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Rauchlachs Crostini

Rauchlachstatar / Koriander / Frischkäse / Kapern

Kichererbsenbällchen (Falafel) ✓

Gurke / Wildkräuter-Frischkäse

Mini-Lauch Quiche "Lorraine"

Vegetarisch ✓

Crostini ✓

Dörrotomaten-Oliven-Tapenade / Hobelkäse von der Alp Handegg

Würziger Tatar vom Schweizer Rind

Vollkorntoast / Trüffel-Sauerrahm

Saisonales Süppchen im Glas

Warm oder geeist

Veganes Tatar 

Tomate / Aubergine / Kräuter-Mayonnaise

3 Häppchen nach Wahl

CHF 14.50

5 Häppchen nach Wahl

CHF 22.50

7 Häppchen nach Wahl

CHF 30.50

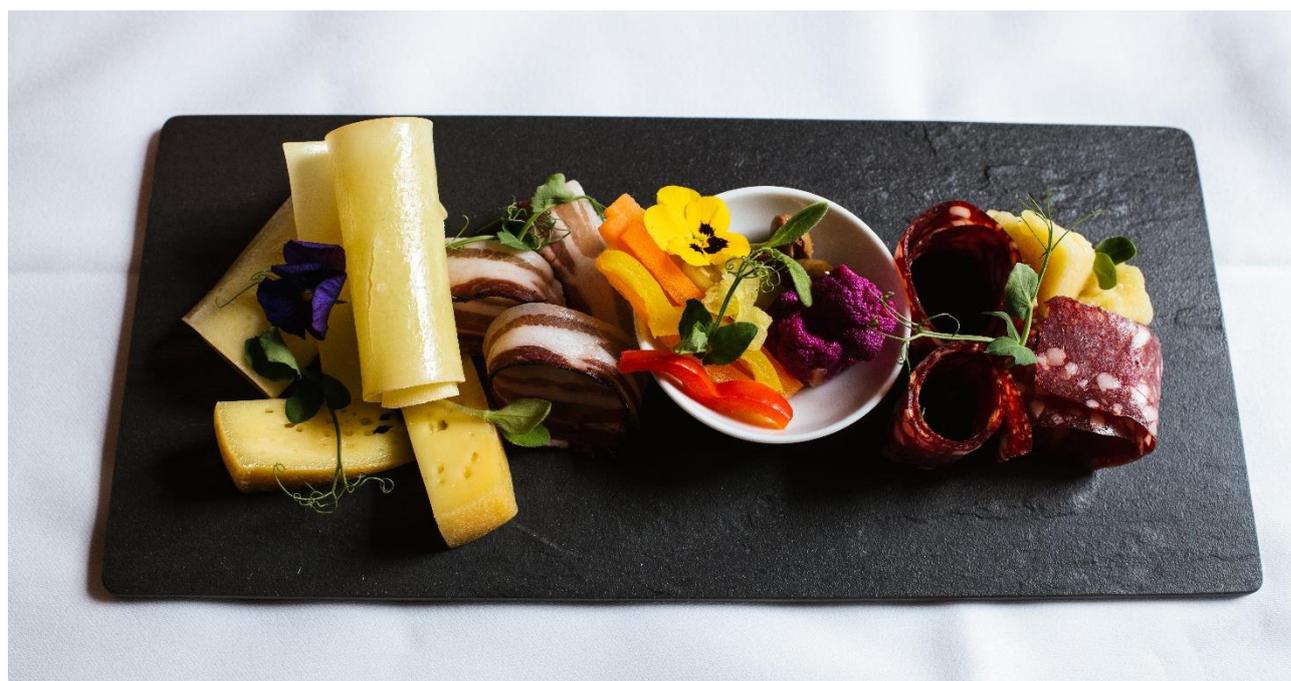


Photo: Cramarts by Marc Lüthi

VORSPEISEN, ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Salatblätter mit Kräutern aus dem Alpgarten ✓ Himbeerdressing / Oliven / Gurken / Rispentomaten / Rüblistreifen / Hobelkäse von der Alp Handegg	CHF	14.50
Knackiger Lattich Salat Handecker Alpkäse Dressing / sautierte Champignons / Speck-Chip / Haslitaler Ei / Rispentomaten / Gurken / Rote Zwiebeln / würzige Kerne und Nüsse / Butterzopf	CHF	18.50
Cremiges Acquerello Randen-Risotto Lardo di colonata / würzig Perl-Champignons & Kräuter-Seitling / Chorizzo Crunch / Birne / Gurken-Alioli / Rucola	CHF	18.50
Meiringer Joghurt-Mousse mit Wiesenaromen & Heu parfümiert ✓ Birnen-Basilikum Sorbet / Fenchel Ceviche / Seeländer Pfälzer-Rüebli Gel / gelbes Rande-Mango Chutney / Knuspriger Safran / Butterzopf	CHF	19.00
Lachs Ceviche - Swiss Lachs aus Lostallo GR Calamansi Sud / Wassermelone-Sorbet / Koriander / Pistazien-Couscous / Zitrus-Chili Chutney / Kokos-Ingwer Meringue / Schalotten	CHF	22.00



Karamellisiertes Seeländer Blumenkohl Süsspchen ✓ Pepe Valle Maggia / Röstzwiebel Pesto / Handecker Wiesenkräuter	CHF	13.00
Handecker Wiesenkräuter-Brunnenkresse Süsspchen ✓ Riesling Silvaner / Öl aus wilden Kräutern / geröstete Haselnüsse	CHF	13.00
Sellerie Süsspchen Ballenbergwurst-Chip / Schalloten Konfit / getrüffeltes Meiringer Crème Fraîche	CHF	15.00

HAUPTGÄNGE

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Penne mit Wiesenkräuter-Pesto ✓	CHF	28.00
Basilikum-Löwenzahn Pesto mit Wildkräutern aus dem Alpgarten / Zitronenschale Zucchini / Alpkäse von der Alp Handegg / Pinienkerne / confierte "Ramato" Tomate	Vorspeise CHF	17.00
Hausgemachte saisonale Gnocchi ✓	CHF	31.00
Schäumchen vom Handecker Alprahm & Alpkäse / gegrilltes Lavendel-Pfirsich Chutney / Duxelle Würzige Seeländer Baumnüsse / mariniertes Babyspinat aus dem Seeland	Vorspeise CHF	22.00
Saftiges CH-Pouletbrüstchen Suprême	CHF	38.00
Cremiges Acquerello Risotto mit Safran und Frischkäse / Feigen Chutney / Frühlingsslauch Relish Marinierter Babyspinat aus dem Seeland / confierte "Ramato" Tomate		
Geschmortes Ragout vom Handecker Alpsäuli mit Perlchampignons und Alp Niidle	CHF	38.00
Seeländer Blumenkohl / "Haslimehl" Butter-Spätzle / Zwiebel Crunch / Portwein Schalotten		
Rücken vom Handecker Alpsäuli im Petersilienmantel am Stück rosa gebraten	CHF	41.00
Jus-Schäumchen mit Alprahm / Bâtonnet & Püree vom Seeländer Rüebli mit Guttanner Honig & Vanille Sternanis-Rüebli Confit / eingelegte Walliser Aprikose / Kartoffelgratin mit Zitronen-Bergthymian		
Brasato di Manzo		
Haslitaler Rind in Blauburgunder mariniert und geschmort	CHF	43.00
Gebackener Sellerie & Selleriepüree mit Zitronengras und Vanille veredelt / Haselnuss Crunch Feigen-Chutney / confierter Knoblauch / kräftiger Rotwein-Jus / luftige Kartoffel-Mousseline		
Rosa gebratenes Roastbeef vom Emmentaler Rind	CHF	49.50
Sauce Béarnaise / buntes Marktgemüse / Duxelles / Sommerkürbis Chutney Handegger Pommes Dauphine mit Sommer-Trüffel parfümiert		



Foto: davidbirri photography



Foto: davidbirri photography

DESSERTS

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Meiringer Meringue Alp Niidle / Beerenkompott / Vanilleglace	CHF	13.00
Guttanner Honig-Parfait Alpbutterstreusel / Nektarinen-Minze Chutney / karamellisierte Baumnüsse / Gewürznelken-Aprikosen	CHF	14.00
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern Mascarpone-Zitronen Creme / eingelegte Brombeeren / Himbeersorbet	CHF	15.00
Weisses Mousse au Chocolat mit "Marone" Kaffee parfümiert Aprikosen-Sorbet / Meringue / Mandel-Crumble / Passionsfrucht Gel	CHF	17.00



Foto: Hotel und Naturresort Handeck



Wir freuen uns auf Sie!

GRIMSELWELT
Grimselstrasse 19
CH-3862 Innertkirchen
welcome@grimselwelt.ch
www.grimselwelt.ch

GRIMSELHOTELS
hotels@grimselwelt.ch
events@grimselwelt.ch

Handeck
Hotel und Naturresort
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

Grimsel Hospiz
Historisches Alpinhotel
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 46 11

Oberaar
Restaurant und Berghaus
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 48 11

Bäregg
Ferien- und Alpinhütte
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

