MINERAL- & TONICWASSER

FLASCHEN	4.80
Sinalco Cola 33cl	
Sinalco Cola Zero 33cl	
Rivella rot 33cl	
Rivella blau 33cl	
Apfelschorle 33cl	
Elmer Citro 30cl	
Sinalco Original 30cl	
OFFEN	
Hausgemachter Eistee 3dl	5.50
Le Sirupier de Berne 3dl	3.50
GENTS/FEVER TREE	4.80
Swiss Roots Tonic Water 20cl	
Swiss Roots Bitter Lemon 20cl	
African Roots Ginger Ale 20cl	
Fever Tree Tonic 20cl	
SÄFTE	
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	
20cl	3.80
30cl	4.50
Tomatensaft 20cl	4.50

Ein kostbares Gut...

Aus der Tiefe der Natur – hoch oben im Gebirge - entspringt ein kostbares Gut.

Reines Quellwasser versorgt die ganze Grimselwelt. Damit wird gekocht und darin gebadet und so manch ein Durst gestillt. Ein wahrhaftiger Jungbrunnen voller Lebenskraft und Klarheit.

GRIMSELWASSER

OHNE KOHLENSÄURE	
3dl	1.20
5dl	2.00
1l	4.00
MIT KOHLENSÄURE	
3dl	1.65
5dl	2.75
1l	5.50

GAFFEE & MILCHGETRÄNK

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.80
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Café Mélange	6.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Schokolade / Ovomaltine Mélange	6.00
Kaffee Fertig, Kaffee Lutz	7.00
Kaffee «Grimsel»	9.50

LÄNGGASS-TEE VUN BÄRN

Tee diverse	4.80
Assam Halmari – Indien	
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	

BEER & MOSCHT

FASSBIER	
Rugenbräu Spezial / Panaché offen	
20cl	3.80
30cl	4.80
50cl	6.80
FLASCHEN	
Rugenbräu Alpenperle 33cl	4.80
Grimsel Amber 33cl	5.80
Rugenbräu Lager 50cl	6.80
Erdinger Weissbier 50 cl	7.80
Rugenbräu alkoholfrei 33cl	4.80
Erdinger alkoholfrei 33cl	5.80
MOST	
Ramseier Suure Most 50cl	5.80
Ramseier Suure Most alkoholfrei 50cl	5.80

HOTEL HANDECK

NACHMITTAGSKARTE

ZUM APERITIF

OFFENWEINE WEISS	
Pajot Blanc – Domaine Pajot – Languedoc/Roussillon	7.50/dl
Merlot Bianco "Lansilo"-Cantina Cavaliere – Tessin	9.00/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	9.50/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern	9.00/dl
Sancerre blanc – Domaine La Barbotaine – Frankreich	12.00/dl
OFFENWEINE ROSÉ	8.50/dl
Miraflors Rosé	
OFFENWEINE ROT	
Pinot Noir – Johannes Louis - Bern	8.50/dl
Humagne Rouge – Cordonier-Lamon - Wallis	9.00/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tino – Portugal	10.50/dl
Barbera d'Alba – Rocche dei Manzoni - Piemont	11.00/dl
Chianti Classico Riserva – Toscana – Italien	13.50/dl
APERITIF	
Prosecco Treviso	8.50/dl
Louis Roederer Brut	17.50/dl
Hugo 2dl	11.00
Aperol Spritz 2dl	11.00
Hausaperitif (Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	12.00
Mojito einmal anders (Rum, Ginger Ale, Rohzucker, Limette, Maracuja)	12.00
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Mineralwasser, Limette, Minze)	7.00
Ipanema alkoholfrei (Rohzucker, Limette, Maracuja, Ginger Ale)	7.00

FLAMMCHÖÖCHEN

Flammkuchen «Classic» 22.00
Crème Fraîche / Haslitaler Speck / Zwiebeln
Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz

Flammkuchen «Handeck» 22.00
Crème Fraîche / getrocknete Tomaten / Oliven
Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz

HANDECKER MITTAG GRICHT

VON 11.30 BIS 13.30 UHR

Cremiges Kokos-Muskat-Kürbis Süppchen mit Guttanner Honig gr.14.00 / kl. 11.00
Kürbiskern-Öl / karamellisierte Kürbiskerne / Schalotten Confit

Randen-Risotto & Poulet-Steak aus Mägenwil 33.00
Birnen Chutney / Randen Crunch / Himbeer-Babyspinat
Confierter Knoblauch & Seeländer Ramato Rispentomaten

Steak vom Handecker Alpsäuli mit Café de Paris 39.00
Seeländer Vanille-Honig Rüebli / Portwein Schalotten Confit
Junge Kartoffeln an Schnittlauch Veloute / kräftiger Jus

Rehpfeffer im Spiezer Blauburgunder mariniert & 48 Stunden Sous-vide veredelt 43.00
Preiselbeeren Rotkohl mit Zartbitterschokolade / Birnen Gel / Kürbis Won-Ton / Perlchampignons mit Speck / Butterspätzli mit Mohn

Handecker Wienerschnitzel vom Haslitaler Kalb 47.00
Hauchdünn geklopft / Preiselbeeren / Pommes Frites

HANDECK BURGER

Schweizer Weide Rind 100% 32.00
Brioche Brötli / Cheddar / Fenchel-Coleslaw / BBQ-Aioli
Bio Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten-Tomaten Confit / Pommes Frites mit Knoblauch-Mayonnaise

Dr bescht Vegi Burger wiit und breit 32.00
Brioche Brötli / Cheddar / Fenchel-Coleslaw / BBQ-Aioli
Bio Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten-Tomaten Confit / Pommes Frites mit Knoblauch-Mayonnaise

SALÄD & CHALTI TÄLLER

Handgezupfter Blattsalat 11.00
Himbeer-Balsamico Dressing / Kräuter / Grissini

Handeck-Salat 18.00
Knackige Blattsalate/ Hausdressing mit Balsamico Bianco / Gurken / Tomaten / Taggiasca-Oliven / eingelegter Blumenkohl / 2-jähriger Hobelkäse würzige Nüsse & Kerne

Handegger Apéro-Plättli 31.00
Mutschli und Hobelkäse aus dem Haslital
Hauswurst und Rohspeck vom Handecker Alpsäuli
eingelegtes Gemüse & Taggiasca-Oliven
Röstzwiebel-Butter / Brot vom Meiringer Bäckermeister

HÜÜSGMACHTI SUPPEN

Cremige Kartoffelsuppe 12.00
aus Seeländer Kartoffeln & Wurzelgemüse
Paprika-Öl / Kräuter aus dem Alpgarten

mit 1 Paar Handecker Alpsäuli-Huuswürstchen 19.00
Senf / frisches Ruchbrot vom Meiringer Bäckermeister

WARMI GRICHT

Spareribs vom Alpsäuli «BBQ» 35.00
Jungfrau Whiskey BBQ / Fenchel-Coleslaw mit Rosinen
BBQ-Aioli / Knoblauch-Mayonnaise / Wedges

Chef's Spaghetti alla Puttanesca 27.00
Rispentomaten / Pepperoncini / Kapern / Kräuter
2-jähriger Hobelkäse

Wiesen-Salat mit knusprigem Poulet aus Mägenwil 29.00
Bauernspeck / rote Zwiebel / Haslitaler Ei / Gurken
2-jähriger Hobelkäse /Ramato Rispentomaten
Bio Eisbergsalat & hausgemachter original Caesar Dressing / würzige Nüsse & Kerne

Feld-, Wald- & Wiesenküche...

...so beschreibt unser Küchenchef Roman Crkon seine Küche. Der Kräutergarten direkt hinterm Haus, die Produkte aus der Region. Konzentration auf das Wesentliche!

En gööten Appetit!

EPPIS FIR ZWISCHENDIRCHI

Hausgemachter Handecker Birnenkuchen 7.50
mit Rahm +1.50

Hefe-Nussgipfel 6.00

Handecker «Ciabatta» 12.00
Schinken-, Salami- oder Käse-Ciabatta
mit Frischkäse / Salatgurke / Schalloten Confit
knackiger Salat / Zwiebel-Crunch

CHIND

Kinder Pasta 12.00
Tomatensauce & Reibkäse

Kinder Poulet-Steakli 15.00
Tagesgemüse / Kartoffeln & Knoblauch-Mayonnaise

Schnitzel vom Alpsäuli 16.00
Tagesgemüse, Kartoffeln & Knoblauch-Mayonnaise

DESSERTS

Coupe Handeck 14.00
Karamell & Vanilleglace / Karamellsauce
Alprahm & Haselnuss Crunch

Coupe Dänemark 14.00
Vanilleglace / Schokoladensauce / Alprahm

Handegger Eiskaffee 14.00
Moccaglace / kalter Milchkaffe / Alprahm
Schockoladen Crumble

Coupe Nesselrode 14.00
Vermicelles / Alprahm / Meiringer Meringue / Vanilleglace / Karamellsauce

Glacé / Sorbets
Vanille / Schokolade / Karamell / Mocca
Zitronensorbet / Birnensorbet / Himbeersorbet

pro Kugel 4.00
mit Rahm +1.50

Version: 18.09.2023