

Mineral- & Tonicwasser	
Flaschen	4.80
Sinalco Cola 33 cl	
Sinalco Cola Zero 33 cl	
Rivella rot 33 cl	
Rivella blau 33 cl	
Apfelschorle 33 cl	
Elmer Citro 33 cl	
Sinalco Original 33 cl	
Offen	
Hausgemachter Eistee 3 dl	5.50
Sirup mit oder ohne Kohlensäure 3 dl	3.50
Gents / Fever Tree	4.80
Swiss Roots Tonic Water 20 cl	
Swiss Roots Bitter Lemon 20 cl	
African Roots Ginger Ale 20 cl	
Fever-Tree Tonic 20 cl	
Säfte	
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft 20 cl	3.80
30 cl	4.50
Tomatensaft 20 cl	4.50
Gästebefragung	
Mit Ihren Antworten helfen Sie uns, die Grimselwelt laufend zu verbessern.	
	
Grimselwasser	
Ohne Kohlensäure	
3 dl	1.20
5 dl	2.00
1 l	4.00
Mit Kohlensäure	
3 dl	1.65
5 dl	2.75
1 l	5.50

Gaffee & Milchgetränk	
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White	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	
Assam Halmari – Indien	4.80
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	
Beer & Moscht	
Fassbier	
Rugenbräu Spezial / Panaché offen	
20 cl	3.80
30 cl	4.80
50 cl	6.80
Flaschen	
Rugenbräu Alpenperle 33 cl	4.80
Rugenbräu Lager 50 cl	6.80
Amber 33 cl	5.80
Rugenbräu alkoholfrei 33 cl	4.80
Erdinger Weissbier 50 cl	7.80
Erdinger alkoholfrei 33 cl	5.80
Moscht	
Ramseier Suure Most 50 cl	5.80
Ramseier Suure Most alkoholfrei 50 cl	5.80



HANDECK
Hotel und Naturresort

Nachmittagskarte

Zum Aperitif

Offenweine Weiss

Pajot Blanc – Domaine Pajot – Languedoc / Roussillon	7.50/dl
Merlot Bianco «Lansilo» – Cantina Cavaliere – Tessin	9.50/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	10.00/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern	9.50/dl
Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine – Frankreich	13.00/dl

Offenweine Rosé

Miraflors Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes	9.50/dl
--	---------

Offenweine Rot

Pinot Noir – Johannes Louis – Twann	9.00/dl
Humagne rouge du Valais AOC – Cordonier & Lamon – Wallis	9.50/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal	11.50/dl
Barbera d'Alba – Demrie – Piemont	9.50/dl
Chianti Classico Riserva – Toscana – Italien	15.00/dl

Aperitif

Prosecco Treviso	9.00
Louis Roederer Brut	19.00
Hugo 2 dl	11.00
Apérol Spritz 2 dl	11.00
Hausaperitif (Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	15.00
Mojito einmal anders (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Rum, Ginger Ale)	15.00
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Mineralwasser, Limette, Minze)	7.00
Ipanema alkoholfrei (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Ginger Ale)	7.00

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!

Gault-Millau

En gööten Appetit!

Flammchööchen	
Flammkuchen Classic	22.00
Creme Fraîche / Haslitaler Speck / Zwiebeln Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz	
Flammkuchen Handeck 	22.00
Creme Fraîche / getrocknete Tomaten / Oliven Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz	

Handecker Mittags-Klassiker	
11.30 – 13.30 Uhr	
Randen-Risotto mit Handecker Wiesenkräuter-Falafel 	31.00
Pilzduxelles / Kürbis Chutney / Randen-Crunch / Babyspinat confierter Knoblauch	
Hausgebeizter Hirschkpfeffer	39.00
Preiselbeeren-Rotkohl mit Zartbitterschokolade / Muskatkürbis Chutney / eingelegte Eierschwämmli / Speck / Marroni Butterspätzli mit Mohn	
Handecker Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb	46.00
Hauchdünn geklopft / Preiselbeeren / Pommes Frites	

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



Saläd & Chalti Täller	
Handgezapfter Blattsalat 	11.00
Himbeer-Balsamico Dressing / Kräuter / Grissini	
Handeck-Salat 	18.00
Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Gurken Säumer-Käse Dressing / Rispe Tomaten / Perlchampignons eingelegter Blumenkohl / Grissini	
Handegger Apéro-Plättli	31.00
Mutschli und Hobelkäse aus dem Haslital Hauswurst und Rohess-Speck von der Metzgerei Trauffer, eingelegtes Gemüse / Butter / Brot vom Meiringer Bäckermeister	

100 Jahre Jubiläums-Menü	
Handgezapfter Blattsalat	
Himbeer-Balsamico Dressing / Kräuter / Grissini	

Handecker Spatz	
Schweizer Rind / Seeländer Wurzelgemüse / Kartoffeln	
<u>oder</u>	
Vegetarischer Pot-au-feu	
Essenz von Seeländer- Wurzelgemüse und Waldpilzen Kartoffeln Wiesenkräuter Quark-Pizokel	

	25.00

Warmi Gricht	
Cremige Kürbis Suppe 	14.50
Aus Seeländer Kürbis & Kokosmilch / Paprika-Öl / Kürbiskerne frisches Ruchbrot vom Meiringer Bäckermeister	
mit 1 Paar Schweins-Huuswürstchen vom Metzger Trauffer	19.00
Senf / frisches Ruchbrot vom Meiringer Bäckermeister	
Spaghetti alla Puttanesca 	28.00
Rispentomaten / Pepperoncini / Kapern / Kräuter	

Eppis fir Zwischendirchi	
Hausgemachter Handecker Früchtekuchen	7.50
Mit Rahm	
+ 1.50	
Hefe-Nussgipfel	6.00
Handecker Ciabatta	12.00
Schinken-, Salami- oder Käse-Ciabatta Mit Frischkäse / Sauergurke / Schalotten Confit knackiger Salat / Zwiebel Crunch	

Chind	
Kinder-Pasta 	12.00
Tomatensauce & Reibkäse	
Kinder Poulet-Spiessli	15.00
Tagesgemüse / Gnocchi oder Blattsalat Knoblauch-Mayonnaise	
Paniertes Schnitzel vom Säuli	16.00
Tagesgemüse / Pommes Frites oder Blattsalat Knoblauch-Mayonnaise	

Desserts	
Coupe Nesselrode	14.00
Vermicelles / Alprahm / Meiringer Meringue / Vanilleglace Karamelsauce	
Coupe Dänemark	14.00
Vanilleglace / Schokoladensauce / Alprahm	
Handegger Eiskaffee	14.00
Moccaglace / kalter Milchkaffee / Alprahm Schokoladen-Crumble	
Glacé	
Vanille / Schokolade / Karamell / Mocca / Erdbeere	
Sorbets	
Zitronensorbet / Mango-Passionsfrucht / Himbeersorbet	
Pro Kugel	4.50
Mit Rahm	+ 1.50