

# Mineral- & Tonicwasser

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Flaschen</b>                      | 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               |      |
| <b>Offen</b>                         |      |
| Hausgemachter Eistee 3 dl            | 5.50 |
| Sirup mit oder ohne Kohlensäure 3 dl | 3.50 |
| <b>Gents / Fever Tree</b>            | 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               |      |
| <b>Säfte</b>                         |      |
| Orangensaft, Apfelsaft               |      |
| 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

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Ohne Kohlensäure</b> |      |
| 3 dl                    | 1.20 |
| 5 dl                    | 2.00 |
| 1 l                     | 4.00 |
| <b>Mit Kohlensäure</b>  |      |
| 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      | 5.50 |
| Café Mélange                      | 6.00 |
| Heisse Schokolade / Ovomaltine    | 5.00 |
| Schokolade / Ovomaltine Mélange   | 6.00 |
| <br>                              |      |
| 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

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Fassbier</b>                       |      |
| Rugenbräu Spezial / Panaché offen     |      |
| 20 cl                                 | 3.80 |
| 30 cl                                 | 4.80 |
| 50 cl                                 | 6.80 |
| <br>                                  |      |
| <b>Flaschen</b>                       |      |
| Rugenbräu Alpenperle 33 cl            | 4.80 |
| Rugenbräu Lager 50 cl                 | 6.80 |
| Grimsel Amber 33 cl                   | 5.80 |
| Rugenbräu alkoholfrei 33 cl           | 4.80 |
| <br>                                  |      |
| Erdinger Weissbier 50 cl              | 7.80 |
| Erdinger alkoholfrei 33 cl            | 5.80 |
| <br>                                  |      |
| <b>Moscht</b>                         |      |
| Ramseier Suure Most 50 cl             | 5.80 |
| Ramseier Suure Most alkoholfrei 50 cl | 5.80 |



**H A N D E C K**  
Hotel und Naturresort

# Nachmittagskarte

## Zum Aperitif

|                                                         |          |
|---------------------------------------------------------|----------|
| <b>Offenweine Weiss</b>                                 |          |
| 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 |
| Swiss Historic Hotels – Pinot Gris, Nobling, Chardonnay | 11.00/dl |

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| <b>Offenweine Rosé</b>                          |         |
| Miraflores Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes | 9.50/dl |

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Offenweine Rot</b>                                      |          |
| 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  |
| Dama de Toro Barrica – Bodega Fariña – Spanien             | 8.50/dl  |
| Finca Terrarazo Vino de Mesa Tinto – Spanian               | 13.50/dl |
| Swiss Historic Hotels – Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Divico | 11.50/dl |

|                     |       |
|---------------------|-------|
| <b>Aperitif</b>     |       |
| 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, Rimuss, 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!

En gööten Appetit!



| Flammchööchen                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Flammkuchen «Classic»</b>                                                                                   | 22.00 |
| Creme Fraîche / Haslitaler Speck / Zwiebeln<br>Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz                                 |       |
| <b>Flammkuchen «Handeck»</b>  | 22.00 |
| Creme Fraîche / getrocknete Tomaten / Perlchampignons<br>Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz                       |       |

| Handecker Mittags-Klassiker                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11.30 – 13.30 Uhr                                                                                                                            |       |
| <b>Safran-Risotto &amp; Handecker Hausgemachte Falafel</b>  | 29.00 |
| Pilzduxelles / Maroni / eingelegte Curry-Zucchini / Babyspinat<br>Confiertter Knoblauch & Ramato Cherrytomaten                               |       |
| <b>Hausgebeizter Rehpfeffer «Handeck»</b>                                                                                                    | 38.00 |
| Maroni / Preiselbeeren / Rotkohl / Zopf-Croutons / Silberzwiebeln<br>Hausgemachte Butter-Spätzle                                             |       |
| <b>Handecker Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb</b>                                                                                          | 49.00 |
| Hauchdünn geklopft / Preiselbeeren / Pommes Frites                                                                                           |       |

| Handeck Burger                                                                                                                                          |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Schweizer Rind</b>                                                                                                                                   | 32.00 |
| Brioche Brötli / Cheddar / Rotkohl-Coleslaw / BBQ-Aioli<br>Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten Confit<br>Pommes Frites mit Knoblauch-Mayonnaise  |       |
| <b>Dr bescht Vegi-Burger wiit und breit</b>                          | 32.00 |
| Brioche Brötli / Cheddar / Rotkohl-Coleslaw / BBQ-Aioli<br>Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten- Confit<br>Pommes Frites mit Knoblauch-Mayonnaise |       |



| Saläd & Chalti Täller                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kleiner Handgezupfter Blattsalat</b>                                        | 11.00 |
| Italienische Salat-Sauce / Kräuter / Grissini                                                                                                                     |       |
| <b>Handeck-Salat</b>                                                           | 18.00 |
| Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Gurken / Cherry<br>Tomaten / Perlchampignons & eingelegter Blumenkohl / Grissini<br>Guttanner Säumer-Käse Dressing |       |
| <b>Handecker Apéro-Plättli</b>                                                                                                                                    | 31.00 |
| Mutschli und Hobelkäse aus dem Haslital<br>Hauswurst / Rohspeck vom Säuli / eingelegte Curry-Zucchini<br>Butter / Brot vom Meiringer Bäckermeister                |       |

| Handecker-Menü                                                                                              |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Handgezupfter Blattsalat</b>                                                                             |  |
| Italienische Salat-Sauce / Kräuter / Grissini                                                               |  |
| ***                                                                                                         |  |
| <b>Handecker Stunggis – Pot Au Feu</b>                                                                      |  |
| Berner Oberländer Schweineragout<br>Wurzelgemüse & Kartoffeln / Gemüsebrühe                                 |  |
| oder                                                                                                        |  |
| <b>Vegetarischer Stunggis – Pot Au Feu</b>                                                                  |  |
| Essenz von Seeländer- Wurzelgemüse und Waldpilzen<br>Kartoffeln / Wiesenkräuter Quark-Pizokel / Gemüsebrühe |  |
| ***                                                                                                         |  |
| 25.00                                                                                                       |  |

| Warmi Gricht                                                                                                                |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cremiges Kürbis-Kokos Süppchen</b>  | 14.00 |
| Kübriskern-Öl / geröstete Haselnüsse / Zwiebel-Confit                                                                       |       |
| <b>Handecker Chef's Pasta</b>                                                                                               | 28.00 |
| Penne / Datteltomaten / Guttanner Honig / Knoblauch<br>Peperoncini / Kapern / Sardellen / Petersilie                        |       |

| Eppis fir Zwischendirchi                                                                                                               |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Hausgemachter Handecker Früchtekuchen des Tages</b>                                                                                 | 7.50  |
| Mit Rahm                                                                                                                               |       |
| + 1.50                                                                                                                                 |       |
| <b>Hefe-Nussgipfel</b>                                                                                                                 | 6.00  |
| <b>Handecker Ciabatta</b>                                                                                                              | 12.00 |
| <b>Schinken-, Salami- oder Käse-Ciabatta</b><br>Knoblauch-Mayonnaise / Sauergurke / Zwiebel Confit<br>knackiger Salat / Zwiebel Crunch |       |

| Chind                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kinder Kürbissüppchen oder Tomatensüppchen</b>                                                       | 8.00  |
| <b>Kinder-Pasta</b>  | 12.00 |
| Tomatensauce & Reibkäse                                                                                 |       |
| <b>Kinder Poulet-Spiessli</b>                                                                           | 15.00 |
| Tagesgemüse / Gnocchi mit Tomatensauce                                                                  |       |
| <b>Paniertes Schnitzel vom Alpsäuli</b>                                                                 | 16.00 |
| Tagesgemüse / Pommes Frites / Knoblauch-Mayonnaise                                                      |       |

| Desserts                                                                  |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Coupe Nesselrode</b>                                                   | 15.00  |
| Vermicelles / Alprahm / Meiringer Meringue<br>Vanilleglace / Karamelsauce |        |
| <b>Coupe Dänemark</b>                                                     | 15.00  |
| Vanilleglace / Schokoladensauce / Rahm                                    |        |
| <b>Handegger Eiskaffee</b>                                                | 15.00  |
| Moccaglace / kalter Milchkaffee / Rahm<br>Schokoladen-Crumble             |        |
| <b>Glacé</b>                                                              |        |
| Vanille / Schokolade / Karamell / Mocca / Erdbeere                        |        |
| <b>Sorbets</b>                                                            |        |
| Zitronensorbet / Mango-Passionsfrucht / Himbeersorbet                     |        |
| Pro Kugel                                                                 | 4.50   |
| Mit Rahm                                                                  | + 1.50 |