

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
Grimsel 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

Swiss Historic Hotels blanc	11.00/dl
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

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

Offenweine Rot

Swiss Historic Hotels rouge	11.50/dl
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)	12.00
Mojito einmal anders (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Rum, Ginger Ale)	12.00
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 & Handecker-Wiesenkräuter Falafel	29.00
Pilzduxelle / Apfel-Chili Chutney / Randen-Crunch / Babyspinat Confierter Knoblauch	
Randen-Risotto mit Schweizer Pouletbrüstchen	32.00
Pilzduxelle / Apfel-Chili Chutney / Randen-Crunch / Babyspinat Confierter Knoblauch	
Handecker Wienerschnitzel vom Haslitaler 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 / Säumer-Käse Dressing / Gurken / Risper Tomaten / Perlchampignons eingelegter Blumenkohl / Grissini	
mit Schweizer Pouletbrüstchen a Part 120g	+10.00
mit vegetarischen Kichererbsen-Falafel & Knoblauch-Mayonnaise	+10.00
Handegger Apéro-Plättli	31.00
Mutschli und Hobelkäse aus dem Haslital Hauswurst und Rohspeck vom Alpsäuli, eingelegtes Gemüse Butter / Brot vom Meiringer Bäckermeister	

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

Handecker Spatz	
Berner Oberländer Rind / Seeländer Wurzelgemüse / Kartoffeln oder	
Vegetarischer Pot-au-feu	
Essenz von Seeländer- Wurzelgemüse und Waldpilzen Kartoffeln Wiesenkräuter Quark-Pizokel	

*	
25.00	

Warmi Gricht	
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	
Chef's Pasta	28.00
Sonnengetrocknete Datteltomaten / Guttanner Honig / Vodka Olivenöl / Peperoncino / Kräuter / Zitronen-Thymian	

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 / Schallotten 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 Alpsäuli	16.00
Tagesgemüse / Pommes Frites oder Blattsalat 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 Milchkaffee / Alprahm Schokoladen-Crumble	
Original Meiringer Meringue von Frutal's	14.00
Marinierte Waldbeeren / Vanilleglace / Alprahm	
Glacé	
Vanille / Schokolade / Karamell / Mocca / Erdbeere	
Sorbets	
Zitronensorbet / Mango-Passionsfrucht / Himbeersorbet	
Pro Kugel	4.00
Mit Rahm	+ 1.50