

Liebe Gäste

Willkommen bei uns im Hotel und Naturresort Handeck.

Wir feiern den authentischen Geschmack lokaler, alpiner und saisonaler Produkte.

Unsere Küche umschreiben wir als Feld-, Wald- und Wiesenküche mit Qualität & Liebe zum Detail: sie kommt ehrlich, kreativ, fröhlich und ausgefallen daher.

Denn Achtsamkeit im Umgang mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also der ganz bewusste Genuss – sind uns ein grosses Anliegen.

Unser Küchenchef, Roman Crkon, kocht aus Leidenschaft – weil er selbst für diese Werte steht und ein grosser Respekt vor Mensch & Natur sein Eigen ist.

Ausgezeichnet wurde er dafür erneut mit 15 Gault Millau Punkten.



Viel Vergnügen!

Gastgeber Marianne und Markus Meier & Küchenchef Roman Crkon

**„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend.“**

Johann Wolfgang von Goethe



Vegetarische Gerichte

✓ Salat Handeck

Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Säumer-Käse Dressing
Gurken / Rispel Tomaten / Perlchampignons / eingelegter Blumenkohl / Grissini

CHF 18.00

✓ Süsskartoffel-Gnocchi mit Koriander & Rosa Pfeffer veredelt

Süsskartoffel & Seeländer Rüeblen / Aprikosen Gel / Pinien-Kerne / Morcheln & Perlchampignons
Lenker Bleu / Safranschäumchen

Vorspeise CHF 22.00

Hauptgang CHF 35.00

✓ Hausgemachte "Raviolo" Pastinake-Teigtaschen

Amalfi Zitronen-Kokosmilch Beurre-Blanc / Kumquats / Fenchelstaub & Fenchel-Öl
eingelegte Kamillen-Blüten / hausgemachte Falafel / Piemonteser Haselnuss

Vorspeise CHF 24.00

Hauptgang CHF 37.00



Kalte Vorspeisen

Haslitaler Ziegen-Frischkäse & Tatar aus Seeländer BIO Gemüse
Randen-Essenz / Gemüse Ceviche / eingelegte Pilze / Waldpilzcreme / Petersilienwurzelcreme
Brioche & Brunnenkresse-Senf Butter

CHF 26.00

Tatar vom Schweizer Rind
Maroni-Waldpilz Glace / Eigelbcreme / Tapioka / eingelegte Pilze / Himbeer-Kräuter
Kapern-Brunnenkresse-Senf / Butter & Vollkorntoast

CHF 31.00



Suppe

Wiesenkräuter-Süppchen
Brennnessel / Löwenzahn / Sauerampfer / Brunnenkresse / Offener Raviolo
Schweizer Rind / Petersilienwurzelcreme / Randen Crunch

CHF 18.00



Hauptgerichte

Chefs Empfehlung

Hirsch-Rücken vom Holzkohlegrill "The Green Egg"

Wiesenkräuter / Preiselbeeren-Rotkohl mit Zartbitterschokolade / confierter Knoblauch
Seeländer Sellerie Püree / Portwein Schalloten / hausgemachte Malfatti / Sauce Périgueux

CHF 52.00

Saftiges CH-Poulet Brüstchen Suprême

Piemonteser Haselnuss und Valle Maggia Pfeffer Butter Kruste / Kardamom-Brombeere
Fenchel Ceviche & Petersilienwurzelcreme
Sauce Périgueux / Acquerello Risotto mit Säumer Käse

CHF 44.00

Rücken & Bauch vom Alpsäuli 36 Std. veredelt vom Holzkohlegrill "The Green Egg"
Seeländer Kohlrabi / confierter Knoblauch / Frühlingslauch Chimichurri / Waldpilzcreme / Duxelles
eingelegte Eierschwämmli / Portwein Schalloten / hausgemachte Alp-Zieger Malfati

CHF 45.00

Original-Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Hauchdünn geklopft und im Schweineschmalz geschwenkt
Preiselbeeren / Pommes Frites

CHF 47.00

Filet vom Swisslachs aus dem Bündnerland

Schwarzer Sesam Togarashi / Fenchel-Apfel Chutney / weisser Rettich
Amalfi Zitronen Beurre-Blanc / hausgemachte Falafel / Haselnuss-Couscous

CHF 48.00



Desserts

Handecker Vacherin
Blaubeeren Sorbet / Biskuit / Lavendel Parfait / Guttanner Honig / Meringue

CHF 16.00

Pistazie Mille-feuille
Mango / Ivoire Chocolat

CHF 17.00

Erfrischendes Orangen-Karotten Alpminze Sorbet
Guttanner Honig Gin & Schaumwein

CHF 12.00



Chefs Käsevariation

Oberländer Mutschli / 1-jähriger Alpkäse von der Alp Handeck
Ramona's 2-jähriger «Säumerkäse» / hausgemachter Trüffel Brie / Hobelkäse von der Alp Handeck
Basilikum Honig / Früchte-Senf / hausgemachtes Brot

CHF 22.00