



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

Zitronenmelisse Gnocchi mit Rosa Pfeffer veredelt

Eingelegte Süsskartoffel & Seeländer Rübli / Aprikosen Gel / Pistazien Crunch
Morcheln & Perlchampignons / Lenker Bleu Safranschäumchen

Vorspeise CHF 22.00

Hauptgang CHF 35.00

«Handecker Teigtasche»

mit Frischkäse, Honig & Alpthymian gefüllt

Fenchel Ceviche / Fenchelstaub / Fenchelöl

Limetten-Kokosmilch Schäumchen / Schwarze Baumnuß / Crunch

Birnen Chutney / hausgemachte Tomaten Falafel

Vorspeise CHF 24.00

Hauptgang CHF 37.00



Kalte Vorspeise

Rindstatar

Gemüse Ceviche / eingelegte Pilze / Waldpilzcreme / knusprige Tapioka / Kapern
Vollkorntoast & Röstzwiebel-Butter

CHF 26.00



Suppe

Wiesenkräuter Süppchen

Brennnessel / Löwenzahn / Sauerampfer / Brunnenkresse / offener Raviolo
Pulled Beef / Rüebli Creme / Randen Crunch / Aprikosen Sphäre

CHF 18.00



Hauptgerichte

Saftiges CH-Poulet Brüstchen suprême
Wiesenkräuterkruste / Orangen-Chicorée / Kräuter-Öl
Morcheln & Perlchampignons / Rahmjus Schäumchen / Cremige Fragola Sarda

CHF 44.00

Steak vom Alpsäuli veredelt vom Holzkohlegrill "The Green Egg"
Seeländer Butter-Kohlrabi / Pilz-Duxelles & eingelegte Pilze
confierter Knoblauch / Zitronenmelisse Gnocchi & kräftiger Jus

CHF 45.00

Schweizer Lachsforelle «mi cuit»
Apfel-Zitrus Chutney / weisser Rettich & Fenchel Ceviche
Kalamansi / hausgemachte Falafel / Dashi Baiser
Limetten Beurre-Blanc & Krustentiere Öl / Cremige Fragola Sarda

CHF 48.00

«The Handeck Schnitzel»
Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Hauchdünn geklopft und im Schweineschmalz geschwenkt
Preiselbeeren / Zitrone / Pommes Frites

CHF 49.00

 Desserts

Weisse Ivoire Schokoladen Mousse mit «Marone» Kaffeebohnen parfümiert
Sauerkirsche / «Loomi» Schwarze Zitrone Sorbet / Passionsfrucht Gel

CHF 16.00

Butter Scotch Crème Brûlée
Grand Marnier Brombeeren / Zitrone-Bergthymian Sorbet / Mandel-Schokoladen Crunch

CHF 17.00

Orangen-Karotten Alpminze Sorbet
Honig Gin & Schaumwein

CHF 13.00

 Chefs Käsevariation

Oberländer Mutschli / 1-jähriger Alpkäse von der Alp Handeck
2-jähriger «Säumerkäse» aus Guttannen / Kräuter Huus Brie / Hobelkäse von der Alp Handeck
Basilikum Honig / Früchte-Senf / hausgemachtes Brot

CHF 24.00