



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 / Säumerkäse-Dressing
Gurken / Rispentomaten / Perlchampignons / eingelegter Blumenkohl / Grissini

CHF 18.00

Wiesenkräuter-Gnocchi

Eingelegte Süsskartoffel & Seeländer Rüebl / Aprikosen-Gel / Pistazien-Crunch
Sautierte Morcheln & Eierschwämmli / Lenker-Bleu-Safranschäumchen

Vorspeise CHF 22.00

Hauptgang CHF 35.00

«Handecker Teigtasche»

mit Frischkäse, Honig & Alpthymian gefüllt

Fenchel-Ceviche / Fenchelstaub / Fenchelöl / Handecker Salbei

Limetten-Kokosmilch Schäumchen / Marroni / Crunch

Eingelegter Kürbis & Kürbispüree / hausgemachte Tomaten-Falafel

Vorspeise CHF 24.00

Hauptgang CHF 37.00



Kalte Vorspeise

Tatar vom Schweizer Rind mit Meiringer Crème fraîche
Gemüse Ceviche / eingelegte Eierschwämmli / Waldpilzcreme / knusprige Tapioka / Kapern
Vollkorntoast & Röstzwiebelbutter

CHF 26.00



Suppe

Cremiges Waldpilz-Haselnuss-Süppchen
Raviolo mit gezupfter Hirschschulter / Portweinschalotten / Preiselbeer-Sphäre
Randen-Crunch

CHF 18.00



Hauptgerichte

Saftiges CH-Pouletbrüstchen suprême mit Wiesenkräuterkruste überbacken
Orangen-Chicorée / Morcheln & Eierschwämmli / Rahmjus Schäumchen / cremige Fregola sarda

CHF 44.00

Steak vom Alpsäuli – veredelt auf dem Holzkohlegrill "The Green Egg"
Seeländer Butter-Kohlrabi / Pilz-Duxelles & eingelegte Eierschwämmli
konfierter Knoblauch / kräftiger Jus / hausgemachte Butterspätzle

CHF 45.00

Schweizer Lachsforelle «mi-cuit»
Apfel-Zitrus Chutney / weisser Rettich & Fenchel Ceviche
Kalamansi / hausgemachte Falafel / Dashi-Baiser
Beurre blanc mit Limette & Krustentier Öl / cremige Fregola sarda

CHF 48.00

Rosa gegartes Entrecôte vom Hirsch – veredelt auf dem Holzkohlegrill "The Green Egg"
Wiesenkräutermantel / konfierter Knoblauch / Pilz-Duxelles / eingelegte Eierschwämmli
Preiselbeer-Rotkohl / hausgemachte Butterspätzle
Rahmjus Schäumchen

CHF 52.00

«The Handeck Schnitzel»
Original Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
Hauchdünn geklopft und in Schweineschmalz ausgebacken
Preiselbeeren / Zitrone / Pommes frites

CHF 49.00



Desserts

Mousse aus weisser Ivoire-Schokolade, parfümiert mit «Marrone» Kaffeebohnen
Sauerkirsche / «Loomi»-Sorbet von schwarzer Zitrone / Passionsfrucht-Gel

CHF 16.00

Haselnuss Crème-brûlée
Grand Marnier Brombeeren / Zitronen-Bergthymian Sorbet / Haselnuss-Schokoladen Crunch

CHF 17.00

Orangen-Karotten Sorbet mit Alpminze
Honig Gin & Schaumwein

CHF 13.00



Chefs Käsevariation aus der Region

Oberländer Mutschli / 1-jähriger Alpkäse von der Alp Handeck
2-jähriger «Säumerkäse» aus Guttannen / mit Kräutern gefüllter Huus-Brie
Hobelkäse von der Alp Handeck / Basilikum-Honig & Früchtesenf

CHF 24.00