

Chers hôtes

Bienvenue dans notre l'hôtel et nature Resort Handeck.

Notre cuisine décline avec brio les champs, la forêt et les prés.
Notre amour du détail en fait une cuisine sincère, créative, joyeuse et décalée.

Notre chef, Roman Crkon, cuisine avec passion – il vit lui-même ces valeurs et s'engage corps
et âme pour le respect de l'humain et de la nature.

Il a été récompensé pour cela par 15 points Gault Millau.



Bon Appétit!

Marianne et Markus Meier & notre chef de cuisine Roman Crkon

"Et si ce n'est pas maintenant, alors quand?"
Rabi Hillel



Entrée



Salade Handeck

Salades fraîches / noix et graines / huile de colza suisse & balsamique blanc / concombres
Tomates / olives Arma di Taggia / fromage d'alpage 2 ans / chou-fleur marinés

18.00

Saumon ceviche au "Leche de Tigre"

Saumon suisse de Lostallo GR

Jus safran-coco / Menthe des alpes / poireau de printemps & coriandre /
Chutney de céleri / sorbet pomme roquette / couscous pistache / crème de patate douce
sphère de Kalamansi / Gel au piment doux

28.00

Tartare de bœuf Suisse parfumé au whisky "Jungfrau"

Sphère de cerfeuil / Ceviche de racine de persil / Crème de fenouil au ras el hanout
"Belper Knolle" du "Jumiversum" / échalotes poivre-coriandre / toast complet

29.00



Soupe

Crème de coco & au potiron

Raviolo / "Pulled-Beef" – de Brienz organique
Cerveuil / Ginger

18.00



Plats principal végétarien



Gnocchis de pommes de terre maison

avec basilic d'Handeck & tomates "datterini" séchées

Mousse de fromage bleu de Lenker Berg Bleu / pointes de morilles sautées / gelée de poire / chutney de figues

Petits pois à l'anis et au miel de Guttannen / échalotes marinées

Entrée 21.00

Plat principal 34.00



Ravioli maison safran farcis à la courge d'Hokkaido

Ecume coco persillée affinée à la feuille de combava et crème de coco / Duxelles & champignons aux herbes / Purée de courge butternut avec amaretto et massapain /

falafel maison au safran et à la coriandre

Entrée 24.00

Plat principal 35.00



Spaghetti "alla Puttanesca"

Tomates en grappe / piments / câpres / fines herbes

fromage à rebibes de 2 ans

Entrée 19.00

Plat principal 27.00



Plats principal

Civet de chevreuil

Mariné au Pinot Noir de Spiez et affiné sous vide pendant 48 heures
Chou rouge aux aïelles avec chocolat noir / gel de poire / chutney de pomme à la cannelle
Marrons caramélisés / pleurote aux herbes / oignons perlés confits
Spätzle faits maison au beurre et au pavot

47.00

Filet de saumon confit à l'huile d'herbes de prairie

Saumon suisse des Grisons

Herbes du jardin / Croûte d'herbes aux graines de citrouille / Gel de coing
sphère de bisque d'homard / Ceviche de fenouil / Purée de maïs / Praliné de fruits de mer
beurre blanc persil et kaffir lime & gnocchi "Malfatti" fait maison à la ricotta

46.00

Entrecôte de bœuf du grill au charbon de bois "The Green Egg"

Purée de chou-fleur truffée & chou-fleur mariné / duxelles / champignons aux herbes
herbe de curry du jardin / crumble chorizo / gel poire et basilic
pommes Dauphine truffées / mayonnaise de mandarine / jus fort au porto

54.00

Selle de porc de grill au charbon de bois "The Green Egg"

Ail confit / chimichurri de poireaux printaniers / pleurotes royaux / échalotes au porto
Carottes colorées à peine sorties du four & chutney de carottes à l'anis étoilé / écume
d'Alprahm-Jus / jeunes pommes de terre au velouté ciboulette

43.00

Escalope viennoise originale (veau) faite au saindoux

Aïelles / pommes frites

47.00

Spareribs de l'Alpsäuli "BBQ" (Côtelettes de porc)

Jungfrau Whiskey / coleslaw de fenouil aux raisins secs / aioli BBQ
Mayonnaise à l'ail / wedges

39.00



Desserts

Crème au chocolat et aux noisettes avec banane

Biscuit à la cannelle et au cacao / Crème caramel à la crème d'alpage / Sorbet à la mangue
gel d'airelles / griottes marinées à la grenadine et au vin rouge

18.00

Crème brûlée

au whisky "Jungfrau" & chocolat Ivoire

Sorbet à la cerise / Mousse à la mandarine / Crème au citron vert et à la menthe / Crumble au
chocolat aux Noix de pécan / Mûres marinées à l'orange et au Riesling-Silvaner de Spiez

18.00

Sorbet de goyave rafraîchissant

Infusion d'orange et de basilic & vodka Grey Goose / myrtilles

12.00



Fromage

Variation de fromage de la région - recommandé du chef

Mutschli & fromage d'alpage de Handeck – 1 année

Neige bleu flambé de Meiringen

Brie fait maison aux olives / Cironé du "Jumiversum"

Miel de Basilic / Moutarde aux Fruits / Noix Caramélisée

Pain de seigle aux tomates fait maison

22.00