

Eau minérales & sodas	
Bouteilles	4.80
Sinalco Cola 33 cl	
Sinalco Cola Zero 33 cl	
Rivella rouge 33 cl	
Rivella bleu 33 cl	
Jus de pommes Schörle gazeux 33 cl	
Elmer Citro 33 cl	
Sinalco Original 33 cl	
Ouvert	
Thé froid maison 3 dl	5.50
Le Sirupier de Berne 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	
Jus	
Jus d'orange, jus de pommes, jus de raisin	
20 cl	3.80
30 cl	4.50
Jus de tomate 20 cl	4.50
Questionnaire pour nos clients	
Avec vos réponses, vous nous aidez à améliorer en permanence le Grimselwelt.	
	
Eau minérale de Grimsel	
Non gazeuse	
3 dl	1.20
5 dl	2.00
1 l	4.00
Gazeuse	
3 dl	1.65
5 dl	2.75
1 l	5.50

Cafés & boissons lactées	
Café crème, espresso, ristretto	4.80
Double Espresso	5.50
Café au lait	5.50
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat white	5.50
Café mélange	6.00
Chocolat chaud / Ovomaltine	5.00
Chocolat chaud / Ovomaltine mélange	6.00
Café avec liqueur de prunes ou fines herbes	7.00
Café «Grimsel»	9.50
Collection de thés - Länggass	
Assam Halmari – Indien	4.80
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	
Bières & cidres	
Bière pression	
Rugenbräu Special/ Panaché	
20 cl	3.80
30 cl	4.80
50 cl	6.80
Bouteille	
Rugenbräu Alpenperle 33 cl	4.80
Rugenbräu Lager 50 cl	6.80
Amber 33 cl	5.80
Rugenbräu sans alcool 33 cl	4.80
Erdinger bière blanche 50 cl	7.80
Erdinger sans alcool 33 cl	5.80
Cidre	
Ramseier Suure Most 50 cl	5.80
Ramseier Suure Most sans alcool 50 cl	5.80



HANDECK
Hotel und Naturresort

Carte de l'après-midi

Apéritifs & entrées

Vin blanc ouvert

Pajot Blanc – Domaine Pajot – Languedoc / Roussillon	7.50/dl
Merlot Bianco «Lansilo» – Cantina Cavaliere – Tessin	9.50/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern	9.50/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	10.00/dl
Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine – Frankreich	13.00/dl

Vin rosé ouvert

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

Vin rouge ouvert

Pinot Noir – Johannes Louis – Twann	9.00/dl
Humagne rouge du Valais AOC – Cordonier & Lamon – Wallis	9.50/dl
Barbera d'Alba – Rocche dei Manzoni – Piemont	9.50/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal	11.50/dl
Chianti Classico Riserva – Toscana – Italien	15.00/dl

Apéritif

Prosecco Treviso	9.00
Louis Roederer Brut	19.00
Hugo 2 dl	11.00
Apérol Spritz 2 dl	11.00

Apéritif de la maison (Ramazzotti Rosato, Prosecco, basilic)	15.00
Mojito "différement" (Rum, ginger ale, sucre de canne, limette, maracuja)	15.00

Hugo sans alcool (Sirop de fleurs de sureau, bitter lemon, eau minérale, citron vert, menthe)	7.00
---	------

Ipanema sans alcool (sucre brut, citron vert, maracuja, ginger ale)	7.00
---	------

Cuisine des champs, des forêts et des prairies ...

... c'est ainsi que notre chef Roman Crkon décrit sa cuisine.

Le jardin d'herbes aromatiques juste derrière la maison, les produits de la région. Concentration sur l'essentiel !

En gööten Appetit!

Tartes flambées	
Tarte flambée «Classic»	22.00
Crème fraîche / lard du Haslital / oignons Fromage d'alpage du Haslital / épices maison	
Tarte Flambée «Handeck»	22.00
Crème fraîche / tomates séchées / olives Fromages de l'alpage Handegg / épices maison	

Menu de midi	
11.30 – 13.30 Uhr	
Risotto aux betteraves & falafel aux herbes de Handeck	31.00
Duxelle de champignons / betterave croustillante / baby épinards Ail confit	
Cerf au poivre maison	39.00
Chou rouge et airelles au chocolat noir / chutney courge-muscade Chanterelles marinées / lard / marron / spätzli au beurre et pavot	
Escalope viennoise de l'Handeck de veau suisse	46.00
Aplatie très finement / airelles rouges / frites	

Handeck Burger	
Bœuf de pâturage suisse 100%	32.00
Petits pains briochés / cheddar / coleslaw / aioli BBQ / julienne de Laitue iceberg bio / confit de tomates à l'échalote au porto Pommes frites et mayonnaise à l'ail	
Le meilleur burger végétarien du monde	32.00
Petits pains briochés / cheddar / coleslaw au fenouil / aioli BBQ Julienne de laitue iceberg bio / confit de tomates à l'échalote au Porto / pommes frites avec mayonnaise à l'ail	



Salades & assiettes froides	
Salade verte de notre potager	11.00
Vinaigrette balsamique à la framboise / fines herbes / grissini	
Salade Handeck	18.00
Salade verte croquante / noix et graines / fromage de la région Concombre / tomates / champignons / Chou-fleur mariné grissini	
Assiette apéritive Handeck	31.00
Mutschli et fromages à rebibes de l'Haslital Saucisse maison et lard cru du porc de la suisse Légumes marinés / beurre / pain du boulanger de Meiringen	

Menu du 100 ^{ème} anniversaire	
KWO	
Salade verte de notre potager	
Vinaigrette balsamique à la framboise / fines herbes / grissini	

Pot-au-feu	
Bœuf de la suisse / légumes-racines du Seeland pommes de terre	
ou	
Pot-au-feu végétarien	
Légumes racines du Seeland et champignon de la forêt Pommes de terre pizokel au fromage blanc et herbes des prés	

	25.00

Plats chauds	
Velouté de courge	14.50
Courges du Seeland et lait de coco / huile de paprika Graine de courge / pain noir frais du boulanger de Meiringen	
Avec saucisses de porc de la suisse	19.00
Moutarde / pain noir frais du boulanger de Meiringen	
Pâtes du chef alla Puttanesca	28.00
Tomates Datterino / piment / câpres / herbes	

Pour les petites faims	
Gâteau aux fruits fait maison	7.50
Avec crème fouettée	
	+ 1.50
Croissant à la levure et aux noix	6.00
Handecker «Ciabatta» sandwich	12.00
Jambon, salami ou fromage Avec fromage frais / concombre / confit d'échalottes Salade croquante / croustillant d'oignon	

Enfants	
Pasta	12.00
Sauce tomate & fromage râpée	
Brochette de poulet	15.00
Légumes du jour / gnocchi ou salade verte Mayonnaise à l'ail	
Escalope panée de porc de la suisse	16.00
Légumes du jour / pommes frites ou salade verte Mayonnaise à l'ail	

Desserts	
Coupe Nesselrode	14.00
Vermicelles / crème d'alpage / meringues de Meiringen Glace vanille / sauce caramel	
Coupe Dänemark	14.00
Glace à la vanille / sauce chocolat / crème d'alpage	
Café glacé Handeck	14.00
Glace mocca / café au lait froid / crème d'alpage Crumble au chocolat	
Glaces	
Vanille / chocolat / caramel / mocca / fraises	
Sorbets	4.50
Citron / mangue-fruit de la passion / framboise	
La boule	
Avec crème fouettée	
	+ 1.50