

Eaux minérales & tonics

En bouteille	4.80
Sinalco Cola 33 cl	
Sinalco Cola Zero 33 cl	
Rivella rouge 33 cl	
Rivella bleu 33 cl	
Schorle de pomme 33 cl	
Elmer Citro 33 cl	
Sinalco Original 33 cl	
Au verre	
Thé froid maison 3 dl	5.50
Sirop avec eau plate ou gazeuse 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 de fruits	
Jus d'orange, jus de pomme	
20 cl	3.80
30 cl	4.50
Jus de tomate 20 cl	4.50

Enquête auprès de nos hôtes

Vos réponses nous aident à améliorer continuellement la Grimselwelt.



Eau de la Grimsel

Plate	
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	5.50
Café mélange	6.00
Chocolat chaud / Ovomaltine	5.00
Chocolat chaud / Ovomaltine avec crème fouettée	6.00
Café « Fertig » / « Lutz »	7.00
Café « Grimsel »	9.50

Thés Länggass de Berne

Assam Halmari – Inde	4.80
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japon	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	

Bières & cidres

Bières pression	
Rugenbräu Spezial / panaché à la pression	
20 cl	3.80
30 cl	4.80
50 cl	6.80
Bières en bouteille	
Rugenbräu Alpenperle 33 cl	4.80
Rugenbräu Lager 50 cl	6.80
Grimsel 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

Vins blancs au verre	
Merlot Bianco « Lansilò » Cantina il Cavaliere – Tessin	9.50/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	10.00/dl
Sauvignon blanc – Johannes Louis – Berne	9.50/dl
Sancerre blanc AC – Domaine La Barbotaine – France	13.00/dl
Swiss Historic Hotels - pinot gris, nobling, chardonnay	11.00/dl
Vins rosés au verre	
Miraflores Rosé – Domaine Lafage, Côtes Catalanes	9.50/dl
Vins rouges au verre	
Pinot noir – Johannes Louis – Twann	9.00/dl
Humagne rouge du Valais AOC – Cordonier & Lamon – Valais	9.50/dl
Duas Quintas, Douro Clássico Tinto – Portugal	11.50/dl
Barbera d'Alba – Demarie – Piémont	9.50/dl
Dama de Toro Barrica – Bodegas Fariña – Espagne	8.50/dl
Finca Terrerazo Vino de Pago – Espagne	13.50/dl
Swiss Historic Hotel - spinot noir, cabernet dorsa, divico	11.50/dl

Apéritifs	
Prosecco Treviso	9.00
Louis Roederer Brut	19.00
Hugo 2 dl	11.00
Aperol Spritz 2 dl	11.00
Apéritif maison (Ramazzotti Rosato, prosecco, basilic)	15.00
Mojito revisité (sucre de canne, citron vert, fruit de la passion, rhum, ginger ale)	15.00
Hugo sans alcool (sirop de fleurs de sureau, Rimuss, eau minérale, citron vert, menthe)	7.00
Ipanema sans alcool (sucre de canne, citron vert, fruit de la passion, ginger ale)	7.00

Cuisine des champs, des forêts & des prés...

...C'est ainsi que notre chef de cuisine, Roman Crkon, décrit sa cuisine: les herbes du jardin juste derrière l'hôtel, les produits de la région et une attention portée à l'essentiel.

Bon appétit ! 

Tarte flambée	
Tarte flambée « Classique » Crème fraîche / lard du Haslital / oignons Fromage d'alpage du Haslital / assaisonnement maison	22.00
Tarte flambée « Handeck » Crème fraîche / tomates séchées champignons de Paris Fromage d'alpage du Haslital / assaisonnement maison	22.00

Les classiques de Handeck	
11 h 30 – 13 h 30	
Risotto au safran & falafels maison Duxelles de champignons / marrons courgettes marinées au curry Jeunes épinards / ail confit / tomates grappe	29.00
Civet de chevreuil mariné maison « Handeck » Marrons / airelles rouges / chou rouge croûtons de tresse Oignons grelots / spätzli au beurre maison	38.00
Escalope viennoise de veau suisse « Handeck » Très finement aplatie / airelles rouges / frites	49.00

Burger Handeck	
Bœuf suisse Pain brioché / cheddar / salade de chou rouge Aïoli BBQ / laitue iceberg en julienne Confit d'échalotes au porto Frites avec mayonnaise à l'ail	32.00
Le meilleur burger végétarien des environs Pain brioché / cheddar / salade de chou rouge Aïoli BBQ / laitue iceberg en julienne Confit d'échalotes au porto Frites avec mayonnaise à l'ail	32.00

Salades & assiettes froides	
Petite salade de feuilles croquantes Vinaigrette italienne / fines herbes / gressins	11.00
Salade Handeck Feuilles de salade croquantes / noix & graines épicées concombre / tomates cerises / champignons de Paris & chou-fleur mariné / gressins Sauce au fromage « Säumer » de Guttannen	18.00
Planchette apéritive Handeck Mutschli & fromage à rebibes du Haslital Saucisse maison / lard cru de porc d'alpage Courgettes marinées au curry Beurre / pain du maître boulanger de Meiringen	31.00

Menu Handeck	
Salade de feuilles croquantes Vinaigrette italienne / fines herbes / gressins	

Stunggis Handeck – pot-au-feu Ragoût de porc de l'Oberland bernois / légumes-racines & pommes de terre bouillon de légumes	
ou	
Stunggis végétarien – pot-au-feu Essence de légumes-racines du Seeland & de champignons des bois Pommes de terre / pizokel au séré & aux herbes des prés bouillon de légumes	

25.00	

Plats chauds	
Velouté de courge à la noix de coco Huile de pépins de courge / noisettes grillées / confit d'oignons	14.00
Pâtes du chef de Handeck Penne / tomates datterini / miel de Guttannen / ail / peperoncini câpres / anchois / persil	28.00

Pour les petites faims	
Tarte aux fruits du jour, faite maison Avec crème fouettée	7.50 + 1.50
Croissant brioché aux noix	6.00
Ciabatta Handeck Jambon, salami ou fromage Mayonnaise à l'ail / cornichons / confit d'oignons Salade croquante / oignons croustillants	12.00

Enfants	
Soupe de courge ou de tomate	8.00
Pâtes Sauce tomate & fromage râpé	12.00
Brochette de poulet Légumes du jour / gnocchi à la sauce tomate	15.00
Escalope panée de porc d'alpage Légumes du jour / frites / mayonnaise à l'ail	16.00

Desserts	
Coupe Nesselrode Vermicelles / crème d'alpage / meringue de Meiringen glace vanille / sauce caramel	15.00
Coupe Danemark Glace vanille / sauce chocolat / crème fouettée	15.00
Café glacé Handeck Glace moka / café au lait froid / crème fouettée Crumble au chocolat	15.00
Glaces Vanille / chocolat / caramel / moka / fraise Sorbets Citron / mangue-passion / framboise Par boule Avec crème fouettée	4.50 + 1.50

