

## **Chers hôtes**

Bienvenue dans notre Hôtel et Nature Resort Handeck.

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

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

Pour cela, il a été récompensé par 15 points Gault Millau.



Bon appétit !

Vos hôtes Marianne und Markus Meier & Chef de cuisine Roman Crkon

**Le monde est un livre  
dont chaque pas nous ouvre une page**



## Plats végétariens

### ✓ Salade Handeck

Salade verte croquante / noix et graines épicées / vinaigrette au fromage  
Concombres / tomates en grappe / champignons perlés / chou-fleur mariné / Grissini

CHF 18.00

✓ Gnocchis de patate douce fait maison, affinés à la coriandre & au poivre rose  
Patate douce & carottes du Seeland / gel d'abricot / pignons de pin / morilles & champignons  
Fromage "Bleu de la Lenk" / mousse de safran

Entrée CHF 22.00

Plat principal CHF 35.00

### ✓ Raviolo maison au panais

Beurre-Blanc de citron d'Amalfi et lait de cocos / kumquats / poussière de fenouil &  
huile de fenouil / fleurs de camomille macérées / Falafel maison / noisette du Piémont

Entrée CHF 24.00

Plat principal CHF 37.00



## Entrées froides

✓ Tartare de légumes BIO du Seeland & fromage de chèvre frais du Haslital  
Essence de betteraves / ceviche de légumes / champignons marinés / crème de champignons des  
bois / crème de racines de persil / brioche & moutarde au cresson-fontaine et beurre

CHF 26.00

### Tatar de bœuf suisse

Glace aux marrons & champignons des bois / crème au jaune d'oeuf / tapioka / champignons  
marinés / herbes de framboises / moutarde de câpres / beurre & toast complet

CHF 31.00



## Soupe

### Soupe aux herbes des prés

Ortie / pissenlit / oseille / cresson / ravioli ouvert  
Bœuf de la Suisse / crème de racines de persil / croquant de betterave

CHF 18.00



## Plats principaux

Dos de cerf cuit au charbon de bois "The Green Egg"

Herbes de prairies / chou rouge aux airelles rouges et chocolat noir / ail confit  
Purée de cellerie du Seeland / échalotes au Porto / malfati fait maison / sauce périgueux

CHF 52.00

Juteuse suprême de poitrine de poulet CH

Noisettes du Piémont et croûte de poivre de la Valle Maggia / mûre à la cardamome  
Ceviche de fenouil & crème de racines de persil  
Sauce Périgueux / risotto Acquerello avec fromage pressé

CHF 44.00

Dos de Alpsäuli & poitrine affinée grillé au charbon de bois "The Green Egg" 36 heures

Chou-rave du Seeland / ail confit / chimichurri d'oignons nouveaux / crème de champignons des bois  
Duxelles / chanterelles marinées / échalotes au Porto / malfati fait maison au fromage de chèvre

CHF 45.00

Escalope viennoise de veau CH

Aplatie très finement et sautée au saindoux / airelles rouges / pommes frites

CHF 47.00

Filet de saumon suisse des Grisons

Togarashi au sésame noir / chutney pomme-fenouil / radis blanc  
Beurre blanc de citron Amalfi / falafel maison / couscous aux noisettes

CHF 48.00

 **Desserts**

Entremets vacherin

Sorbet myrtilles / biscuit / parfait à la lavande / miel de Guttannen / meringue

CHF 16.00

Mille-feuille aux pistaches

Mangue / chocolat Ivoire

CHF 17.00

Sorbet rafraîchissant orange et carottes à la menthe de Alpes

Miel de Guttannen / gin / vin mousseux

CHF 12.00

 **Variation de fromages du chef**

Mutschli de l'Oberland / fromage d'alpage de l'Handeck affiné une année

Säumerkäse de Ramona affiné 2 ans / brie fait maison truffé / fromage à rebibes de l'alpage Handeck

Miel de basilic / moutarde aux fruits / pain fait maison

CHF 22.00