

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 mit 15 Gault Millau Punkten.



Viel Vergnügen!

Gastgeber Marianne und Markus Meier & Küchenchef Roman Crkon

„Und wenn nicht jetzt, wann denn?“

Rabi Hillel



Vorspeisen



Salat Handeck

Knackige Blattsalate / würzige Nüsse & Kerne / Schweizer Rapsöl & weisser Balsamico
Gurken / Tomaten / Taggiasca-Oliven / 2-jähriger Hobelkäse / eingelegter Blumenkohl

CHF 18.00

Ceviche vom Swisslachs aus dem Bündnerland

Kalamansi / Mandarinen Sphäre / Apfel-Rucola Sorbet / Koriander Öl
Pistazien Couscous / Schalotten Gel / Kräuter aus dem Alpgarten

CHF 28.00

Tatar vom Schweizer Weiderind mit Jungfrau Whisky parfümiert

Glace von Haslitaler Waldpilzen / Belper Knolle aus dem Jumiversum / Auberginen Creme
Knoblauch Aioli / Kapern / Alp Butter / Vollkorntoast

CHF 29.00



Suppe

Weisswein-Süppchen

Offener Raviolo / confiertes Lamm aus Guttannen, Familie Brog / Alprahm
Eisenkraut Sphäre mit Wacholder / gelbe Randen / gebackener Knoblauch

CHF 18.00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Sautierte Morchelspitzen / Randen-Pflaumen Gel / Feigen Chutney
Garten Erbsen mit Anis und Guttanner Honig / eingelegte Schalotten / Zitrus-Erbsen Schäumchen

Vorspeise CHF 21.00

Hauptgang CHF 35.00

Hausgemachte "Raviolo" Pastinake-Teigtaschen

Muskat Kürbis / Butternuss-Kürbispüree mit Amaretto und Marzipan parfümiert
Blumenkohl-Rosinen Schäumchen / Waldpilz-Duxelles / Eierschwämmli / Baby Rande
hausgemachte Tomaten-Koriander Falafel

Vorspeise CHF 24.00

Hauptgang CHF 37.00

Spaghetti alla Puttanesca

Rispentomaten / Peperoncini / Kapern / Kräuter
2-jähriger Hobelkäse, Alp Handegg

Vorspeise CHF 19.00

Hauptgang CHF 27.00



Hauptgerichte

Rehpfeffer

In Spiezer Blauburgunder mariniert und 48 Stunden Sous-Vide veredelt
Preiselbeeren Rotkohl mit Zartbitterschokolade / Muskat Kürbis Chutney mit Cranberries / sautierte
Eierschwämmli mit Alp-Speck / glasierte Maroni / hausgemachte Butterspätzli mit Mohn

CHF 43.00

Saftiges CH-Poulet Brüstchen Suprême

Piemonteser Haselnuss und Valle Maggia Pfeffer Butterkruste / Kardamom-Brombeere
Fenchel Ceviche & Fenchel Ras el-Hanout Creme / eingelegter Blumenkohl & Blumenkohl Schaum
Acquerello-Risotto mit Munder Safran

CHF 43.00

Lachsfilet im Wiesenkräuter-Öl confiert

Swisslachs aus dem Bündnerland / Wiesenkräuter Kruste / Randen-Pflaumen Gel
Anis-Erbesen & Erbsen Schäumchen / Alp Minze / Kalamansi Sphäre
Falafel / Fenchel / hausgemachte Ziger Gnocchi "Malfatti"

CHF 46.00

Emmentaler Rinds-Entrecôte vom Holzkohle Grill The Green Egg

Gebackener Sellerie & Selleriepüree mit Zitronengras und Vanille / Waldpilz-Duxelles
Eierschwämmli / Fenchel Creme / kräftiger Portwein Jus / Pommes Dauphine / Knoblauch

CHF 54.00

Rücken vom Handecker Alpsäuli vom Holzkohlegrill "The Green Egg"

Konfierter Knoblauch / Frühlingslauch Chimichurri / Eierschwämmli / Portwein-Schalotten Rüeblli &
Sternanis Rüeblli Confit / Alprahm Jus Schäumchen / junge Kartoffeln mit Schnittlauch Velouté

CHF 44.00

Original Wienerschnitzel vom Haslitaler Kalb

Hauchdünn geklopft und im Schweineschmalz geschwenkt
Preiselbeeren / Pommes Frites

CHF 47.00



Desserts

Berner Rosen Apfel Tatin
Ganache montée au chocolat Dulcey / Sablé Breton / Granny Smith Gel

CHF 18.00

Crème Brûlée
Jungfrau Whisky / Zitronengras Sorbet / Butter Crunch / Meringues

CHF 18.00

Erfrischendes Guaven-Tomaten Sorbet
Limetten-Basilikum Essenz / Kokos Sago / Preiselbeeren

CHF 12.00



Chefs Käsevariation

Chefs Käsevariation
Mutschli / 1-jähriger Alpkäse von der Alp Handeck
geflämmt Blauer Schnee aus der Molki Meiringen
hausgemachter Rosmarin Brie / Cirone aus dem Jumiversum
Basilikum Honig / Früchte-Senf / karamellierte Baumnuss
hausgemachtes Roggenbrot

CHF 22.00