

Mineral- & Tonicwasser

Flaschen	4.80
Sinalco Cola 33 cl	
Sinalco Cola Zero 33 cl	
Rivella rot 33 cl	
Rivella blau 33 cl	
Apfelschorle 33 cl	
Elmer Citro 33 cl	
Sinalco Original 33 cl	
Offen	
Hausgemachter Eistee 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	
Säfte	
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	
20 cl	3.80
30 cl	4.50
Tomatensaft 20 cl	4.50

Gästabefragung

Mit Ihren Antworten helfen Sie uns,
die Grimselwelt laufend zu verbessern.



Grimselwasser

Ohne Kohlensäure	
3 dl	1.20
5 dl	2.00
1 l	4.00
Mit Kohlensäure	
3 dl	1.65
5 dl	2.75
1 l	5.50

Gaffee & Milchgetränk

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.80
Cappuccino / Latte Macchiato	5.50
Café Mélange	6.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Schokolade / Ovomaltine Mélange	6.00
Kaffee «Fertig», Kaffee «Lutz»	7.00
Kaffee «Grimsel»	9.50

Länggass-Tee vun Bärn

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

Beer & Moscht

Fassbier	
Rugenbräu Spezial / Panaché offen	
20 cl	3.80
30 cl	4.80
50 cl	6.80
Flaschen	
Rugenbräu Alpenperle 33 cl	4.80
Rugenbräu Lager 50 cl	6.80
Grimsel Amber 33 cl	5.80
Rugenbräu alkoholfrei 33 cl	4.80
Erdinger Weissbier 50 cl	7.80
Erdinger alkoholfrei 33 cl	5.80
Moscht	
Ramseier Suure Most 50 cl	5.80
Ramseier Suure Most alkoholfrei 50 cl	5.80



Nachmittagskarte

Zum Aperitif

Offenweine Weiss	
Swiss Historic Hotels blanc	11.00/dl
Pajot Blanc – Domaine Pajot – Languedoc / Roussillon	7.50/dl
Merlot Bianco «Lansilo» – Cantina Cavaliere – Tessin	9.00/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	9.50/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern	9.00/dl
Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine – Frankreich	12.00/dl
Offenweine Rosé	
Miraflores Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes	8.50/dl
Offenweine Rot	
Swiss Historic Hotels rouge	11.50/dl
Pinot Noir – Johannes Louis – Twann	9.00/dl
Humagne rouge du Valais AOC – Cordonier & Lamon – Wallis	9.00/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal	10.50/dl
Barbera d'Alba – Rocche dei Manzoni – Piemont	11.00/dl
Chianti Classico Riserva – Toscana – Italien	13.50/dl


Aperitif	
Prosecco Treviso	8.50
Louis Roederer Brut	17.50
Hugo 2 dl	11.00
Apérol Spritz 2 dl	11.00
Hausaperitif (Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	12.00
Mojito einmal anders (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Rum, Ginger Ale)	12.00
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Mineralwasser, Limette, Minze)	7.00
İpanema alkoholfrei (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Ginger Ale)	7.00

Feld-, Wald- & Wiesenküche...

... so beschreibt unser Küchenchef Roman Crkon seine Küche.
Der Kräutergarten direkt hinterm Haus, die Produkte aus der Region.
Konzentration auf das Wesentliche!

En gööten Appetit!

Flammchööchen

Flammkuchen «Classic»	22.00
Creme Fraîche / Haslitaler Speck / Zwiebeln Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz	
Flammkuchen «Handeck» 	22.00
Creme Fraîche / getrocknete Tomaten / Oliven Haslitaler Alpkäse / Hausgewürz	

Handecker Mittags-Gricht



11.30 – 13.30 Uhr

Randen-Risotto & Handecker Wiesenkräuter Falafel	31.00
Waldpilz-Duxelle / Muskatkürbis Chutney / Randen Crunch Himbeer-Babyspinat / Confiertes Knoblauch / Ramato Rispentomaten	
Randen-Risotto mit Schweizer Pouletbrüstchen	34.00
Waldpilz-Duxelle / Muskatkürbis Chutney / Randen Crunch Himbeer-Babyspinat / Confiertes Knoblauch / Ramato Rispentomaten	
Rehpfeffer	39.00
Preiselbeeren-Rotkohl mit Zartbitterschokolade / Muskatkürbis Chutney / Eierschwämmli / Speck / Maroni / Butterspätzli mit Mohn	
Steak vom Handecker Alpsäuli mit Café de Paris	39.00
Seeländer Vanille-Honig Rüebli / Portweinschalotten Confit junge Kartoffeln an Schnittlauch Veloute / kräftiger Jus	
Emmentaler Entrecôte mit Café de Paris	46.00
Seeländer Vanille-Honig Rüebli / Portweinschalotten Confit junge Kartoffeln an Schnittlauch Veloute / kräftiger Jus	
Handecker Wienerschnitzel vom Haslitaler Kalb	47.00
Hauchdünn geklopft / Preiselbeeren / Pommes Frites	

Handeck Burger

Schweizer Weide Rind 100 %	32.00
Brioche Brötli / Cheddar / Coleslaw / BBQ-Aioli Bio Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten-Tomaten Confit Pommes Frites mit Knoblauchmayonnaise	
Dr bescht Vegi Burger wiit und breit 	32.00
Brioche Brötli / Cheddar / Coleslaw / BBQ-Aioli Bio Eisbergsalat-Julienne / Portweinschalotten-Tomaten Confit Pommes Frites mit Knoblauchmayonnaise	


Saläd & Chalti Täller

Handgezapfter Blattsalat 	11.00
Himbeer-Balsamico Dressing / Kräuter / Grissini	
Handeck Salat 	18.00
Knackige Blattsalate / Hausdressing mit Balsamico Bianco Gurken / Tomaten / Taggiasca Oliven / eingelegter Blumenkohl 2-jähriger Hobelkäse / würzige Nüsse & Kerne	
Handegger Apéro-Plättli	31.00
Mutschli und Hobelkäse aus dem Haslital Hauswurst und Rohspeck vom Handecker Alpsäuli eingelegtes Gemüse & Taggiasca Oliven Röstzwiebel Butter / Brot vom Meiringer Bäckermeister	

Hüüsgmächti Suppen

Cremiges Hokkaido Kürbis Süppchen	12.00
Karamellisierte Kürbiskerne / Schalotten Confit / Kürbiskernöl frisches Ruchbrot vom Meiringer Bäckermeister	
mit 1 Paar Handecker Alpsäuli-Huuswürstchen	19.00
Senf / frisches Ruchbrot vom Meiringer Bäckermeister	


Warmi Gricht

Chef's Spaghetti alla Puttanesca 	27.00
Rispentomaten / Pepperoncini / Kapern / Kräuter 2-jähriger Hobelkäse	
Spareribs vom Alpsäuli BBQ	35.00
Jungfrau Whiskey BBQ / Coleslaw mit Rosinen BBQ-Aioli / Knoblauchmayonnaise / Wedges	

Eppis fir Zwischendirchi

Hausgemachter Handecker Birnenkuchen	7.50
Mit Rahm + 1.50	
Hefe-Nussgipfel	6.00
Handecker Ciabatta	12.00
Schinken-, Salami- oder Käse-Ciabatta Mit Frischkäse / Salatgurke / Schallotten Confit knackiger Salat / Zwiebel Crunch	

Chind

Kinder-Pasta 	12.00
Tomatensauce & Reibkäse	
Kinder Poulet-Steakli	15.00
Tagesgemüse / Kartoffeln oder Blattsalat Knoblauchmayonnaise	
Paniertes Schnitzel vom Alpsäuli	16.00
Tagesgemüse / Kartoffeln oder Blattsalat Knoblauchmayonnaise	

Desserts

Coupe Dänemark	14.00
Vanilleglace / Schokoladensauce / Alprahm	
Handegger Eiskaffee	14.00
Moccaglace / kalter Milchkaffee / Alprahm Schokoladen Crumble	
Coupe Nesselrode	14.00
Vermicelles / Alprahm / Meiringer Meringue / Vanilleglace Karamelsauce	
Glacé / Sorbets	
Vanille / Schokolade / Karamell / Mocca Zitronensorbet / Birnensorbet / Himbeersorbet	
Pro Kugel	4.00
Mit Rahm + 1.50	