



Photo: Cramarts by Marc Lüthi



HÔTEL ET NATURE RESORT HANDECK
3864 Guttannen

www.grimselwelt.ch | events@grimselwelt.ch | +41 33 982 26 14

a
p
e
r
o
&
m
e
n
u



Photo: The Photostudio

Bonjour!

Chères organisatrices, chers organisateurs,

Nous pratiquons l'hôtellerie avec passion – du housekeeping au personnel de service, de la cuisine à la réception et des banquets à l'accueil de groupes.

Notre chef de cuisine, Roman Crkon, décline les champs, la forêt et les prés avec passion et dans l'amour du détail. Sa cuisine est sincère, créative, joyeuse et décalée. Avec ses 15 points & Gault Millau, elle est non seulement un régal pour le regard, mais aussi un plaisir pour les papilles.

Roman Crkon cuisine par passion – il vit lui-même ces valeurs et s'engage corps et âme pour le respect de l'humain et de la nature. Une pensée globale qui fait du Naturresort Handeck un endroit absolument unique.

Dans nos recommandations d'apéritifs et de menus, vous trouverez une vaste sélection de savoureuses spécialités – vous pouvez ainsi composer un menu personnalisé à partir de nos propositions. Et si vous le souhaitez, notre chef de cuisine vous proposera sa recommandation personnelle.

Nous mettons tout notre cœur, notre engagement et notre humour à votre service!

Bon appétit!

Markus Meier
Hôte, directeur Grimselhotels

Roman Crkon
Chef de cuisine

Michelle Rufibach
Responsable banquet et évènements

INFORMATIONS ET CONDITIONS GENERALES



Photo: David Birri Photography

Informations générales

Adresse	Localisation de l'hôtel: Hotel und Naturresort Handeck Am Grimselpass 3864 Guttannen	Adresse postale: Kraftwerke Oberhasli AG / Grimselhotels Grimselstrasse 19 3862 Innertkirchen
---------	---	--

Accès **En voiture**

Si vous arrivez depuis Berne ou Lucerne, prenez la direction de Meiringen, puis suivez les panneaux Innertkirchen. Continuez sur la route en direction du col du Grimsel. L'hôtel se trouve à une quinzaine de minutes en voiture de Guttannen, sur le côté droit de la route.

Depuis le Valais, vous nous rejoignez depuis Oberwald, Gletsch, puis en suivant la route jusqu'au col du Grimsel. L'hôtel se trouve une vingtaine de minutes de voiture plus bas en direction d'Innertkirchen. Vous l'apercevrez sur votre gauche, en face du fameux funiculaire Gelmerbahn.

En transports publics

En transports publics, vous pouvez nous rejoindre en car postal, à partir d'Innertkirchen ou d'Oberwald. L'arrêt Handegg, Gelmerbahn se trouve à proximité immédiate. Veuillez vous renseigner à l'avance sur l'horaire en vigueur.

Saison Dès début juin jusqu'à fin octobre

Contact Nous nous tenons volontiers à votre disposition pour plus de précisions. Pour les visites, veuillez prendre rendez-vous.

Nous répondons volontiers à vos demandes par téléphone ou par courriel.
+41 33 982 26 14 events@grimselwelt.ch

Propositions de menus

Nos propositions de menus sont destinées aux groupes à partir de 10 personnes. Notez bien qu'il faut choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe. Indiquez-nous votre choix de menu au plus tard quatre semaines avant la manifestation.

Pour un menu de 1 ou 2 plats, un supplément est facturé pour le couvert. À partir de 3 plats, nous renonçons à toute majoration.

Supplément couvert menu à 1 plat (par personne)	CHF	10.00
Supplément couvert menu à 2 plats (par personne)	CHF	5.00

Horaires des repas

Notre cuisine chaude est ouverte à midi de 11h30 à 13h30 et le soir de 18h00 à 20h30. En dehors de ces horaires, nous vous servons volontiers nos délicieuses spécialités de notre carte de l'après-midi.

Allergies et intolérances

Si l'une des personnes de votre groupe présente des allergies, veuillez-nous en informer au plus tard 3 jours avant la manifestation. En cas de demande particulière pour diète spéciale ou allergie, nous nous permettrons éventuellement de vous facturer un supplément.

Végétariens et végétaliens

Pour ceux qui préfèrent manger végétarien ou végétalien, nos cuisiniers concoctent des plats adaptés. Veuillez nous informer au plus tard 3 jours à l'avance si vous désirez une alimentation végétarienne ou végétalienne.

Dans les recommandations ci-après, nos délicieux plats végétariens et végétaliens sont marqués des symboles suivants:  végétarien/  végétalien 

Tarifs du service traiteur et heures de travail des collaborateurs

Souhaitez-vous un service traiteur en dehors du site de l'hôtel? Pour le catering, nous facturons un supplément par collaborateur, selon les tarifs ci-après.

De même, les manifestations qui se prolongent au-delà de 00h30 font l'objet d'une majoration pour travail de nuit, applicable à chaque collaborateur/-trice.

Par collaborateur et par heure	CHF	80.00
--------------------------------	-----	-------

Droit de bouchon

Si vous emmenez vos propres bouteilles de vin ou de champagne, nous vous facturons un droit de bouchon:

Vin à 0,75 l (par bouteille)	CHF	35.00
Champagne à 0,5 l (par bouteille)	CHF	55.00
Autres boissons		sur demande

Facturation

Veuillez nous indiquer le nombre exact de personnes au plus tard 4 jours avant la manifestation. Le nombre de participants confirmé sert de base à la facturation. Les désistements sont facturés conformément aux conditions générales de vente.

Partenariats

Dans le monde du Grimsel, nous vivons en partenariat avec la nature, la région et, bien entendu, nos fournisseurs: Autant que possible, nous veillons à choisir l'économie régionale. Cela se reflète dans notre carte des menus où les produits carnés proviennent en grande partie de nos bouchers locaux, les produits laitiers de la société Molki-Meiringen et nos pains du boulanger Frutiger à Meiringen.

APERITIF - CASSE - CROÛTE

Quelque chose pour l'entre-deux...

Pause-café	CHF	8.50
Café ou thé et un croissant		
Snacks		
Chips et des cacahuètes ✓	CHF	6.00
Champignons aux balsamique (80g) ✓	CHF	9.00
Légume-Crudités (80g) ✓ Assortis des bâtonnets de légumes / crème aigre aux fines herbes	CHF	9.00
Portion de Handecker fromage à rebibes (80 g) ✓	CHF	13.00
Portion de saucisse sec (80 g)	CHF	13.00
Tarte flambée "Classic"		
Crème aigre / lard / oignons / fromage d'alpage / épices de maison		
Tarte flambée "Handeck" ✓		
Crème aigre / tomates séchées / olives / fromage d'alpage / épices de maison		
Plateau de Grimsel (par personne)		
Spécialités de fromage et de viande de la région		
Légumes aux vinaigre et olives / beurre / pain frais du boulanger Frutal de Meiringen		
Buffet l'après-midi (à partir de 25 personnes)		
CHF 49.00		
Crème de pommes de terre et poireaux		
Croûtons aux fines herbes		

Salades vertes / salade de betteraves / salade de tomates / salade de carottes aux oranges / salade de curry de maïs		
Vinaigrettes française et Vinaigrettes fait maison		

Fromage à rebibes et "Mutschli" (fromage) d'alpage Handeck		
Saucisse sec et lard paysan de la boucherie Trauffer		
Pain du boulanger Frutal de Meiringen / légumes marinés		

Gâteau aux fruits fait maison		
Crème fouettée		
Plat de gâteaux "Handeck"		
CHF 22.00		
Sélection de différents gâteaux fait maison et crème fouettée		
Café et thé à discrétion		

APERITIF

COMPOSEZ VOTRE APÉRITIF SELON VOS ENVIES...

Crostini de saumon fumé

Parisette au beurre / tartare de saumon fumé / fromage frais / câpres

Boulettes de pois chiches (Falafel) ✓

Concombre / crème fraîche aux fines herbes sauvages

Mini quiche aux poireau "Lorraine"

Végétarien ✓

Crostini aux olives ✓

Tapenade aux tomates séchées et olives / fromage à rebibes d'alpage Handegg

Tartare de bœuf Suisse

Toast complet / crème aigre à la truffe

Potage de saison

Servi chaud ou froid

Tartare végétalien 

Tomates / aubergines / mayonnaise aux herbes

3 petit bouchées au choix

CHF 14.50

5 petit bouchées au choix

CHF 22.50

7 petit bouchées au choix

CHF 30.50

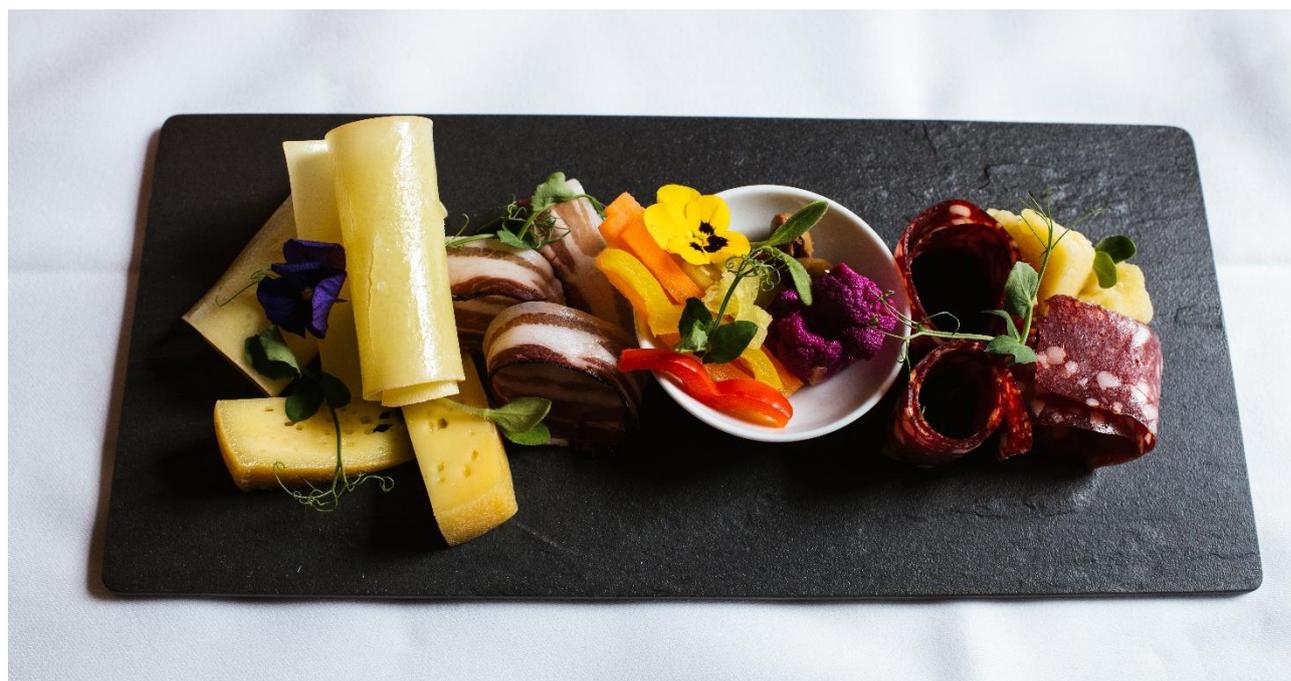


Photo: Cramarts by Marc Lüthi

ENTRÉES ET SOUPES

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

- Salades aux fines herbes du jardin d'alpage  CHF 14.50
concombres / tomates cerises / noix épicées / fromage à rebibes de l'alpage Handeck
Huile de colza suisse et vinaigre balsamique blanc / pain frais du maître boulanger Frutal de Meiringen
- Salade de laitue CHF 18.50
Champignons sautés au lard / Haslitaler œuf / tomates cerises / concombres
Oignons rouges / graines et noix épicées / croûtons / Handecker vinaigrette César
- Mousse de fromage frais aux herbes sauvages de Meiringen  CHF 21.00
Betterave rouge du Seeland / ceviche de fenouil / nectarine / noix noire / brioche au beurre



- Potage au chou-fleur caramélisé  CHF 13.00
Pepe Valle Maggia / pesto d'oignons rôtis / choux-fleurs marinés / fines herbes d'alpage Handegg
- Soupe de céleri CHF 15.00
Huile de paprika / basilic / chutney de pommes à la rose de Berne
- Soupe aux champignons des bois et aux marrons Handecker  CHF 13.00
Chips de saucisse Ballenberg / confit de Schalloten / Meiringer crème fraîche truffée

PLAT PRINCIPAL

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

Penne alla Puttanesca 	CHF	28.00
Pepperoncini / olives / câpres / fines herbes / fromage à rebibes de 2 ans / tomates Datterini	hors-d'œuvre	CHF 17.00
Gnocchi saisonnier fait maison 	CHF	33.00
Mousse de crème d'alpage Handecker & fromage d'alpage / chutney de poire	hors-d'œuvre	CHF 19.00
Noix d'arbre épicées du Seeland / bébés épinards marinés du Seeland		
Ragoût de porc d'Handecker alpage avec champignons perlés et crème d'alpage	CHF	36.00
Chou-fleur du Seeland / Nouilles au beurre / Crunch d'oignons / Chutney de poires		
Suprême de poulet Suisse	CHF	38.00
Risotto crémeux Acquerello affiné au fromage d'alpage Handecker		
Champignons perlés / bébés épinards marinés / tomate "Ramato" confite		
Dos de truie d'Handecker alpage en manteau de persil rose en un seul morceau	CHF	41.00
Mousse de jus avec crème d'alpage		
Bâtonnet de carottes du Seeland au miel de Guttanner / figue / pommes de terre au romarin		
"Brasato di Manzo" Bœuf du Haslital mariné et braisé au Pinot Noir	CHF	43.00
Bouquet de légumes / croustillant de betterave		
Ail confit / jus de vin rouge / mousseline de pommes de terre aérienne		
Deux sortes de bœuf de l'Emmental	CHF	49.50
Roastbeef rôti rose / bœuf braisé de l'Emmental		
Sauce béarnaise / jus corsé / légumes de saison / duxelles / Handecker Pommes Dauphine		
Souhaitez-vous un service supplémentaire ?	CHF	10.00
Gerne servieren wir Ihnen zusätzliches Fleisch, Gemüse und Beilagen. Der Nachservice ist nur für die gesamte Gesellschaft buchbar.		



Photo: davidbirri photography



Photo: davidbirri photography

DESSERTS

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

Meringue originale de Meiringen Crème fouettée / compote de baies / glace à la vanille	CHF	13.00
Soufflé au chocolat Glace au moka / baies des bois / ganache montée	CHF	15.00
Île Flottante Crème anglaise / mangue / maracuja / amandes	CHF	15.00
Mousse au Chocolat Felchlin « Arriba » chocolat noir / biscuit / crumble au chocolat / sorbet à la framboise	CHF	16.00

Photo: Grimselhotels





Nous nous réjouissons de vous bienvenir!

GRIMSELWELT
Grimselstrasse 19
CH-3862 Innertkirchen
welcome@grimselwelt.ch
www.grimselwelt.ch

GRIMSELHOTELS
hotels@grimselwelt.ch
events@grimselwelt.ch

Handeck
Hotel und Naturresort
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

Grimsel Hospiz
Historisches Alpinhotel
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 46 11

Oberaar
Restaurant und Berghaus
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 48 11

Bäregg
Ferien- und Alpinhütte
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

