

Aktiv Hotel & Spa Hannigalp *****S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

À LA CARTE

(WARME KÜCHE 11.30 – 14.30 & 17.30 – 21.30 UHR)

Herzlich willkommen seit 1909 – 113 Jahre Tradition & Innovation

Es freut uns immer wieder, wenn Sie den Weg ins Aktiv Hotel-Restaurant & SPA Hannigalp gefunden haben. Unser Restaurant wurde neu renoviert & umstrukturiert, wir änderten unsere Karten, aber nicht unsere Gastfreundlichkeit, die schon seit **113 Jahren und 5 Generationen** anhält. Um einen Gast wie Sie zu gewinnen, braucht es oft Jahre, um Ihn zu verlieren, genügen nur wenige Augenblicke. Wir wünschen Ihnen „En Gütete“ und hoffen, Sie geniessen das heimelige Ambiente in unserem Hause.

Familie Olivier, Sandra, Noah & Nevio Andenmatten & Hannigalp-Crew

Berggenuss & italianità!

leichter Start...

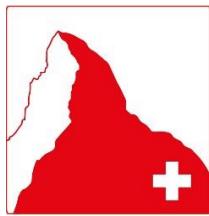
Grünes Salatbouquet	CHF EURO	9.– 8.60
Gemischter Salat vom Markt	CHF EURO	12.– 11.40
Buffala-Mozzarella mit Tomaten & Pesto	CHF EURO	17.– 16.20
Rindsfilet – Tatar "Silber Gout" mit feinem Toastbrot	½ CHF EURO 21.00	22.– 21.00
		29.– 27.60

...ein feines Süppchen...

Saisonales Tagessüppchen "Hannigalp"	CHF EURO	8.– 7.60
Walliser Weissweinsüppchen "Grossmutter Art"	CHF EURO	9.– 8.60
Safranrahmsüppchen "Munder Art VS"	CHF EURO	11.– 10.50

Pasta e basta...

Ravioli Ricotta-Spinat – an feiner Munder Safranrahmsauce	½ CHF EURO 16.20	17.– 16.20
		25.– 23.80
Tagliatelle al Salmone – an Rahmsauce mit geräuchtem Lachs	½ CHF EURO 18.10	19.– 18.10
		27.– 25.70
Spaghetti ai gamberoni – mit Riesenkrevetten & Kürbiskernen	½ CHF EURO 20.00	21.– 20.00
		29.– 27.60



Aktiv Hotel & Spa Hannigalp *****S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

oder lieber Fisch...

Einheimische Bachforellenfilets an Alpenkräuter-Ingweröl mit Frühkartoffeln	CHF EURO	37.- 35.25
Gebratene Felchenfilets an Zitrone-Dillsauce mit Reis	CHF EURO	35.- 33.35

etwas Fleisch...

Panierte Schweinsschnitzel [CH] "Wiener Art" mit Zitrone	CHF EURO	33.- 31.40
Schweinsteak [CH] mit Alpenkräuterbutter	CHF EURO	35.- 33.30
Lammfilets [CH] an feiner Pestosauce mit Grenchner Polenta-Galetten	CHF EURO	37.- 35.25
Lammkarre [CH] "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015	CHF EURO	44.90.- 42.80
Kalbspiccata [CH] "Mailänder Art" mit Tomatensauce	CHF EURO	39.- 37.15
Kalbssteak [CH] an feiner Rahmsauce mit Waldpilzen	CHF EURO	45.- 40.95
Rinds-Entrecote [CH] mit Trüffelbutter	CHF EURO	49.- 46.70

BEILAGENAUSWAHL

**Fritkartoffeln, Frühkartoffeln gebraten, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Spaghetti,
Risotto, Reis und feines Marktgemüse**

vegetarisch, fit & vegan...

Bunte Salattellerkreation	CHF EURO	19.- 18.10
Feine Gemüseravioli im Dinkelteig an Bärlauchpesto (vegan)	CHF EURO	23.- 21.90
Reichhaltige Gemüsevariation	CHF EURO	25.- 23.80
Gemüse – Kurkuma – Eintopf mit Kokosmilch & Reis (vegan)	CHF EURO	27.- 25.70



**Aktiv Hotel & Spa
Hannigalp** *****S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

Menu „Mini Beiz Dini Beiz“

1 Ballon (1dl) „Muscat-Chardonnay Apéro Nevio“

★

Mundner Safranrahmsüppchen

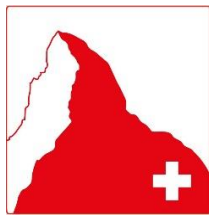
★★

Walliser Lammkarree am Stück gebraten
an Alpenkräutersauce
Gratinierte Kartoffeln
& gedünstetes Marktgemüse

★★★

CHF 44.90





**Aktiv Hotel & Spa
Hannigalp** ***S

Matterhorn Valley Hotels

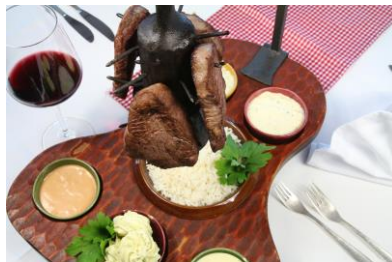
Grächen Wallis-Schweiz

“epis üsum Wallis...”

Walliser Käsefondue, Kräuterfondue oder Tomatenfondue (ab 2 Pers.)	CHF EURO	27,- 25.70
Walliser Teller / Walliser Trockenfleisch Teller	CHF EURO	32 / 35 30.50 / 33.35
Walliser Kalbs-Cordon-Bleu (CH) mit Aprikosenchutney Fritkartoffeln & kleinem gemischten Salat	CHF EURO	43,- 40.95

unsere traditionellen “Specials zu Zweit”

Châteaubriand “JULIUS” (CH) Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln und Gemüseauswahl, inklusive kleiner grüner Salat als Vorspeise	p. Pers.	CHF EURO	59,- 56.20
Fleischspieß „TOM DOOLEY“(CH) Flammierte Rindsfiletmedaillons mit diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln, Reis, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise	p. Pers.	CHF EURO	57,- 54.30
Fondue Chinoise «Hannigalp» Rinds, Kalbs, Lamm & Geflügelfleisch mit diversen kalten Saucen Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln, Reis, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise	p. Pers.	CHF EURO	55,- 52.40



Herkunft Fleisch: CH / AUS / NZL

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft! Wir wünschen Ihnen „En Güete“!