

Aktiv Hotel & Spa Grächen  
**hannigalp.ch**  
since 1909

## À LA CARTE

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

Herzlich willkommen seit 1909 – 114 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 **114 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 Gûete“ und hoffen, Sie geniessen das heimelige Ambiente in unserem Hause.

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

## Berggenuss & italianità!

### leichter Start...

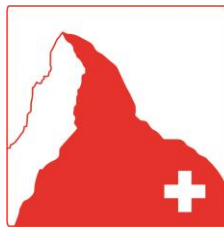
Grünes Salatbouquet	CHF	11.-
Gemischter Salat vom Markt	CHF	13.-
Fritierter Ziegenkäse auf Wintersalat an Walnussdressing	CHF	18.-
Rindsfilet – Tatar "Silber Gout" mit feinem Toastbrot	½ CHF 23.-	29.-

### ...ein feines Süppchen...

Saisonales Tagessüppchen "Hannigalp"	CHF	9.-
Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokos-Milch	CHF	10.-
Walliser Safranrahmsüppchen	CHF	12.-

### Pasta e basta...

Bergkräuter Ravioli – an feiner walliser Safranrahmsauce	½ CHF 18.-	26.-
Tagliatelle al Salmone – an Rahmsauce mit geräuchtem Lachs	½ CHF 19.-	27.-
Spaghetti ai gamberoni – mit Riesenkrevetten & Kürbiskernen	½ CHF 22.-	29.-



### oder lieber Fisch...

Sautiertes Zanderfilet an Tartarsauce mit Frühkartoffeln	CHF	37.-
Einheimische Bachforellenfilets an Alpenkräuter-Ingweröl mit Reis	CHF	39.-

### etwas Fleisch...

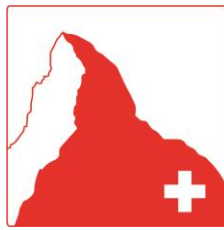
Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone	CHF	35.-
Geflügelgeschnetztes an Curry-Kokos Sauce mit Polenta-Galetten	CHF	37.-
Kalbspiccata "Mailänder Art" mit Tomatensauce	CHF	43.-
Kalbssteak an feiner Rahmsauce mit Waldpilzen	CHF	45.-
Lammkarre "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015	CHF	47.90.-
Rinds-Entrecote mit Trüffelbutter	CHF	49.-

### BEILAGENAUSWAHL

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

### vegetarisch, fit & vegan...

Bunte Salattellerkreation	CHF	21.-
Reichhaltige Gemüsevariation	CHF	23.-
Feine Gemüseravioli im Dinkelteig an Bärlauch-Pesto (vegan)	CHF	25.-
Quinoa-Risotto mit getrockneten Tomaten und Steinpilze (vegan)	CHF	27.-
Gemüse – Kurkuma – Eintopf mit Kokosmilch & Reis (vegan)	CHF	29.-



Aktiv Hotel & Spa Grächen  
**hannigalp.ch**  
since 1909

## Menu „Mini Beiz Dini Beiz“

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



Mundner Safranrahmsüppchen

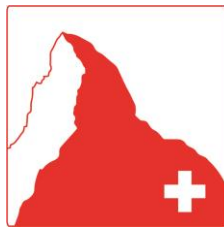


Walliser Lammkarree am Stück gebraten  
an Alpenkräutersauce  
Gratinierte Kartoffeln  
& gedünstetes Marktgemüse



CHF 47.90





Aktiv Hotel & Spa Grächen  
**hannigalp.ch**  
since 1909

## “epis üsum Wallis...”

Walliser Käsefondue, Kräuterfondue oder Tomatenfondue (ab 2 Pers.)	CHF	28.-
Walliser Teller / Walliser Trockenfleisch Teller	CHF	33 / 35
Walliser Kalbs-Cordon-Bleu mit Aprikosenchutney Fritkartoffeln & kleinem gemischten Salat	CHF	45.-

## unsere traditionellen “Specials zu Zweit”

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	55.-
Châteaubriand “JULIUS” Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln und Gemüseauswahl, inklusive kleiner grüner Salat als Vorspeise	p. Pers.	CHF	59.-
Fleischspieß „TOM DOOLEY“ Flammierte Rindsfiletmedaillons mit diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise	p. Pers.	CHF	57.-

## unsere “aktiv & fit Specials”

Marinierte Geflügelbrust (CH) an kalter Currysauce mit Salatbouquet	CHF	29.-
Kalbssteak (CH) mit Butter Café de Paris mit Salatbouquet	CHF	35.-

### **Deklarationen Fleisch**

Schwein & Kalbs CH & EU / Rinds CH & NZL / Lamm AUS & NZL / Geflügel: CH & EU  
\* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

### **Allergenen/ Intoleranzen**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne,