Aktiv Hotel & Spa Grächen
hannigalp.ch
since 1909

À LA CARTE

(WARME KÜCHE 11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.30 UHR)

Herzlich willkommen seit 1909 – 115 Jahre Tradition, Innovation & Leidenschaft

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 Gastfreundschaft, die schon seit 115 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 Güete" und hoffen, Sie geniessen das heimelige Ambiente in unserem Hause.

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

Berggenuss & italianità!

leichter Start...

Blattsalat Bouquet	CHF	12.–
Gemischter Salat vom Markt	CHF	14.–
Burrata mit Tomaten an Pesto	CHF	19.–
Fischknusperli an Tartarsauce mit Salatbouquet	CHF	21.–
Fritierter Ziegenkäse auf Wintersalat an Wallnussdressing	CHF	23.–
Rindsfilet – Tatar "Silber Gout" mit feinem Toastbrot	½ CHF 25.–	29.–

...ein feines Süppchen...

Saisonales Tagessüppchen	CHF	10.–
Weissweinsüppchen "Tradition Hannigalp"	CHF	11.–
Walliser Safranrahmsüppchen	CHF	13.–

Pasta e basta...

Bergkräuter Ravioli – an feiner Walliser Safranrahmsauce	½ CHF 19.–	27.–
Tagliatelle al salmone – an Rahmsauce mit geräuchtem Lachs	½ CHF 20.–	28.–
Spaghetti ai gamberoni – mit Riesenkrevetten & Kürbiskernen	½ CHF 23.–	29.–

INKLUSIVE 8.1% MWST / TVA / VAT

Aktiv Hotel & Spa Grächen
hannigalp.ch
since 1909

oder lieber Fisch...

Sautéed whitefish fillet with tartar sauce and early potatoes	CHF	37.–
Einheimische Bachforellenfilets an Alpenkräuter-Ingweröl mit Reis	CHF	39.–

etwas Fleisch & Geflügel...

Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone	CHF	36.–
Geflügelgeschnetzeltes an Curry-Kokos Sauce mit Polenta-Galetten	CHF	39.–
Gebratene Perlhuhnbrust an leichter Estragonsauce	CHF	41.–
Kalbspiccata "Mailänder Art" mit Tomatensauce	CHF	45.–
Kalbssteak an feiner Rahmsauce mit Waldpilzen	CHF	47.–
Rinds-Entrecote mit Trüffelbutter	CHF	49.–
Lammkarre "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015	CHF	49.90.–

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

vegetarisch, fit & vegan...

Bunte Salattellerkreation	CHF	23.–
Reichhaltige Gemüsevariation	CHF	25.–
Risotto mit Grächner Waldpilzen	CHF	26.–
Feine Gemüseravioli im Dinkelteig an Bärlauch-Pesto (vegan)	CHF	27.–
Couscous mit Chia-Samen, Gemüsewürfelchen & getrockneten Tomaten (vegan)	CHF	28.–
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 49.90

INKLUSIVE 8.1% MWST / TVA / VAT

Aktiv Hotel & Spa Grächen
hannigalp.ch
since 1909

unsere traditionellen "Specials zu Zweit"

Fondue Chinoise «HANNIGALP» Rinds, Kalbs, Lamm & Geflügelfleisch mit diversen kalten Saucen Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln, Reis, frischen Früchten und **inklusive kleinem gemischten Salat als Vorspeise**	p. Pers.	CHF	57.–
Fleischspiess „TOM DOOLEY" Flambierte Rindsfiletmedaillons mit diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln, frischen Früchten und **inklusive kleinem gemischten Salat als Vorspeise**	p. Pers.	CHF	59.–
Châteaubriand "JULIUS" Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln Gemüseauswahl und **inklusive kleiner grüner Salat als Vorspeise**	p. Pers.	CHF	61.–

"epis üsum Wallis..."

Walliser Käsefondue, Kräuterfondue oder Tomatenfondue (ab 2 Pers.)	CHF	28.–
Walliser Teller / Walliser Trockenfleisch Teller	CHF	35 / 37
Walliser Kalbs-Cordon-Bleu mit Aprikosenchutney Fritkartoffeln und **inklusive kleinem gemischten Salat**	CHF	47.–

Deklarationen Fleisch
Schwein & Kalb CH & EU / Rind CH, NZL & AUS/ 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,