



Aktiv Hotel & Spa Grächen
hannigalp.ch
since 1909

Silvester 2025

~ Happy new year 2026! ~

Liebe Gäste

Ein spezielles Jahr neigt sich dem Ende zu, viele Veränderungen aller Art haben uns auf Trab gehalten. Wir bleiben wie immer zuversichtlich, Motivation und Hoffnung soll uns den Start ins neue Jahr erleichtern. Dennoch zählen die Werte wie Gesundheit, Familie & Freunde viel mehr, als alles andere!

„An schöne Abu & an güete Appetit!“
Olivier, Sandra, Noah & Nevio mit Hannigalp-Crew

MENU

inkl. Welcome Apero & Live Music

6-Gang-Menu komplett: CHF 145

5-Gang-Menu (ohne warme Vorspeise – Ravioli): CHF 135

4-Gang-Menu (ohne warme Vorspeise & Sorbet): CHF 125

Kindermenu (2–11J) 3-Gang-menu: CHF 45
(Kleiner Salat oder Suppe, Hauptgang & Dessert)

Teensmenu (12–15J) 4-Gang-menu: CHF 55
(Kleiner Salat & Suppe, Hauptgang & Dessert)

**Ab 19:00 Silvester Welcome-Apero
mit Live music – Fab 2 – let us entertain you!**

SYLVESTERDINNER

with FAB 2

Local music – let us entertain you!

**Feiner Lachstartar an Dill-Dip
mit geschmortem Fenchel
an Nüsslisalat mit Himbeervinaigrette**

*Tartare de saumon au dip à l'aneth
avec fenouil braisé
sur salade de jeunes pousses avec vinaigrette à la framboise*

★

**Curry-Koko-Schaumsüppchen
mit Malibu parfümiert & Kokosstäbchen**

*Crème au curry et coco
au Malibu avec bâtonnets de noix de coco*

★★

Pfifferling-Ravioli an Trüffelrahmsauce

Ravioles aux girolles à la sauce crémeuse à la truffe

★★★

Mango-Passionfruit-Sorbet mit Malfy Gin

Sorbet mangue-passion avec Malfy Gin

★★★★

**Kalbsfilet (CH) am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce
Berny-Kartoffeln im Körbchen
Gedünstetes Marktgemüse**

*Filet de veau (CH) rôti entier à la sauce au poivre vert
Pommes de terre « Berny » en panier
Légumes de saison étuvés*

★★★★★

Dessertvariation « Hannigalp since 1909 – 116 Jahre Tradition »

Variation de dessert « Hannigalp since 1909 – 116 ans de tradition »

★★★★★