

# 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 – 112 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 **112 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...

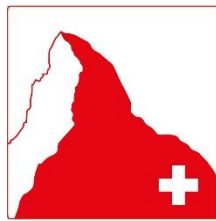
Grünes Salatbouquet	CHF 9.- EURO 8.20
Gemischter Salat vom Markt	CHF 12.- EURO 10.90
Buffola-Mozzarella mit Tomaten & Pesto	CHF 17.- EURO 15.45
Rindsfilet – Tatar “Silber Gout” mit feinem Toastbrot	½ CH22.- 29.- EURO 20.00 26.40
Trockenfleisch – Carpaccio mit Rucola & Cranberries	CHF 19.- EURO 17.25

### ...ein feines Süppchen...

Saisonales Tagessüppchen “Hannigalp”	CHF 8.- EURO 7.30
Walliser Weissweinsüppchen “Grossmutter Art”	CHF 9.- EURO 8.20
Safranrahmsüppchen “Munder Art VS”	CHF 11.- EURO 10.00

### Pasta e basta...

Spaghetti ai’ gamberoni – mit Riesenkrevetten & Kürbiskernen	½ CHF 21.- 29.- EURO 19. 26.40
Ravioli Ricotta-Spinat – an feiner Munder Safranrahmsauce	½ CHF 17.- 25.- EURO 15.45 22.70
Tagliatelle al Salmone – an Rahmsauce mit geräuchtem Lachs	½ CHF 19.- 27.- EURO 17.30 24.55



# Aktiv Hotel & Spa Hannigalp **\*\*\*S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

## oder lieber Fisch...

Einheimische Bachforellenfilets an Alpenkräuter-Ingweröl mit Frühkartoffeln	CHF	37.-	
		EURO	33.65
Gebratene Lachsschnitte an Zitronen-Dillsauce mit Reis	CHF	35.-	

## etwas Fleisch...

Panierte Schweinsschnitzel (CH) "Wiener Art" mit Zitrone	CHF	33.-	
		EURO	30.00
Schweins Piccata (CH) "Mailänder Art" mit Tomatensauce	CHF	35.-	
*Kalbs Piccata (CH)	CHF	39.-*	
		EURO	32 /35.45*
Kalbssteak (CH) an feiner Rahmsauce mit Waldpilzen	CHF	43.-	
		EURO	39.10
Lammkarre (CH) "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015	CHF	44.90.-	
		EURO	40.80
Rinds-Entrecote (CH) mit Butter "Café de Paris"	CHF	47.-	
		EURO	42.70

## BEILAGENAUSWAHL

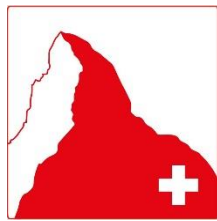
**Fritkartoffeln, Frühkartoffeln gebraten, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Spaghetti, Risotto, Reis und feines Marktgemüse**

## vegetarisch, fit & vegan...

Bunte Salattellerkreation	CHF	19.-	
		EURO	17.30
Feine Gemüseravioli im Dinkelteig an Bärlauchpesto (vegan)	CHF	23.-	
		EURO	20.90
Reichhaltige Gemüsevariation	CHF	25.-	
		EURO	22.75
Gemüse – Kurkuma – Eintopf mit Kokosmilch & Reis (vegan)	CHF	27.-	
		EURO	24.55

## „epis üsum Wallis...“

Walliser Käsefondue, Kräuterfondue oder Tomatenfondue (ab 2 Pers.)	CHF	27.-	
		EURO	24.55
Walliser Teller / Walliser Trockenfleisch Teller	CHF	32 / 35	
		EURO	29 / 31.80
Walliser Cordon-Bleu (CH) mit Aprikosenchutney Fritkartoffeln & kleinem gemischten Salat	CHF	39.-	
		EURO	35.45



**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

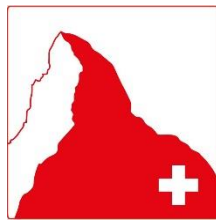


Walliser Lammkarree am Stück gebraten  
an Alpenkräutersauce  
Gratinierte Kartoffeln  
& gedünstetes Marktgemüse



CHF 44.90





## Aktiv Hotel & Spa Hannigalp **\*\*\*S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

### unsere traditionellen "Specials zu Zweit"

Fleischspieß „TOM DOOLEY“ (CH) p. Pers. CHF 57.-  
Flambierte Rindsfiletmedaillons mit EURO 51.80  
diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln,  
Reis, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise

Châteaubriand "JULIUS" (CH) p. Pers. CHF 59.-  
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, EURO 53.65  
Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln  
und Gemüseauswahl, inklusive kleiner grüner Salat als Vorspeise



### unsere "Sommer – Highlights" ...

Lammfilets (CH) an feiner Pestosauce mit Greechner Polenta-Galetten CHF 35.-  
EURO 31.80

Sommerfit-Teller mit verschiedenen Salaten und Fleisch zur Auswahl CHF 29.-  
EURO 26.35

-Entrecôte an Butter „Café de Paris"

-Gebratene Entenbrust an Orangen-Senfsauce

-Kalbs-Paillard mit Alpenkräuter-Butter

**Herkunft Fleisch: CH / NZL / BRA**

**Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft!**