



**Aktiv Hotel & Spa
Hannigalp ****S**
Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

Silvester 2021 – Happy new year 2022

Liebe Gäste

Ein spezielles Jahr neigt sich dem Ende zu. Alle hoffen auf Besserung im 2022...
Wir bleiben positiv, 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

Unsere Empfehlung

Zum Menu

Apéro Nevio „Muscat - Chardonnay“ AOC, Kellerei Leukersonne 50 cl **CHF 39**

Optimo „Assemblage blanche“ AOC, Diego Mathier Salgesch 75 cl **CHF 47**

Syrah-Merlot „Sélection Noah“ AOC, Kellerei Leukersonne 75cl **CHF 59**

Optimo „Assemblage rouge“ AOC, Diego Mathier Salgesch 75 cl **CHF 57**

Zum Jahreswechsel

Sekt «Rimuss» ohne Alkohol 70cl **CHF 17** / Cüpli 10 cl **CHF 3**

Prosecco „Masottina“ 75 cl **CHF 49** / Cüpli 10 cl **CHF 8.50**

Moscato „d’Asti“ 75cl **CHF 39** / Cüpli 10 cl **CHF 7.50**

Moët & Chandon „Impérial“ Brut 75 cl **CHF 79** / Demi 37.5 cl **CHF 49**

Cüpli Prosecco 10cl **CHF 8.50** / Cüpli Champagner weiss 10cl **CHF 11.50**

Menu „safran meets trüffel“

Riesenkrevetten in Alpen-Kräuterkruste an Quarkdip
auf Wintersalatbouquet an feiner Balsamico-Vinaigrette

Les crevettes géantes en manteau de fines herbes des alpes sur bouquet de salades à la vinaigrette de Balsamico

☆☆

Munder Safranrahmsüppchen

mit seinen Fäden & einem Blätterteigstäbchen

La crème au safran de Mund avec ses ficelles & un bâton de feuilleté

☆☆☆

Walliser Lammfilet (VS)

an feiner Bärlauch-Pestosauce mit orientalischem Ratatouille

Le filet d’agneau valaisan (VS) à la sauce au pesto-aïl sauvage avec ratatouille

☆☆☆☆

Himbeer - Hagebutten

Sorbetgranite mit Champagner

Le sorbet granité de framboises & cynorhodon avec champagne

☆☆☆☆☆

Kalbsfiletmedaillons (CH)

an feiner Trüffelrahmsauce

Kartoffelkörnchen

Gedünstetes Marktgemüse

Les médaillons de filet mignon de veau (CH) à la sauce crème aux truffes noires

Corbeille de pommes de terre & légumes du marché étuvés

☆☆☆☆☆☆

Dessertvariation „Hannigalp since 113 years in 2022“

La variation des desserts « Hannigalp depuis 113 années en 2022 »

☆☆☆☆ ☆☆☆

6-Gang-Menu komplett: **CHF 113**

5-Gang-Menu (ohne warme Vorspeise / Lammfilet): **CHF 99**

4-Gang-Menu (ohne warme Vorspeise & Sorbet): **CHF 89**