

## LE CHALET HOTEL DESIREE

### SILVESTERMENÜ

*Silvestermenü 31. Dezember 2018 ab 19:00 Uhr*

#### FEINSTER NÜSSLISALAT AN EINER INGWER

Apfeldressing Sauce mit Mozzarella & Roquefort Käse garniert

#### KÜRBISCREME-SCHAUMSUPPE

mit Grächner Roggenbrot Croutons und rassig gewürzten Rauchlachs Streifen

#### SEETEUFEL MEDAILLONS

an karamellisierten Ananaswürfeln und Curry - Reis

#### ERFRISCHENDES HOLUNDER HONIG SORBET

#### WALLISER KALBS- & RINDSFILET

im Speckmantel an einer Morchel – Rahmsauce Kartoffelgratin  
«Le Chalet» Im Butter gebratene Gelb – Rüben

#### DESSERT CREATION «FEIN SEIN»

Verschiedene Hausgemachte Eissorten & Moussen mit Früchte -Toppings und Sahne

CHF 120 PRO PERSON

Um Mitternacht zum Jahreswechsel können sie auf dem Dorfplatz das grosse Feuerwerk geniessen!

RESERVATION - [info@hoteldesiree.ch](mailto:info@hoteldesiree.ch) - 027 956 30 60

## RESTAURANT HOTEL GRÄCHERHOF GOURMET&SPA

### SILVESTERMENÜ «WALLISER CHOSCHT»

*Silvestermenü 31. Dezember 2018 ab 19:00 Uhr*

#### TATAR VOM GREECHERHOF - TROCHUFLEISCH

*Tatar vom Grächerhof - Trockenfleisch*

#### CHUCHIISUPPA MIT ANGITRECHNUTER SPÄCKHÜT

*Gemüsesuppe mit angetrockneter Speckhaut*

#### NÜSSLERSALAT MIT HAMMABALLINU

*Feldsalat mit Roschinkenröllchen*

#### WALLISER EGLIFILET AUF AMIGNE-ESPUMA

*Walliser Eglifilet auf Amigne-Espuma*

#### HEIMISCHUS KALBSFILET MIT SYRAHJUS / EIERSCHWAMMJINU / GMIES VAM GARTU / HARPFUL

*Heimisches Kalbsfilet-Mignon an Syrah / Pfifferlingen / Gemüse / Kartoffeln*

#### AS GWÜRZCHÜECHI MIT CHRITERGLASSE

*Gewürzküchlein mit Alpenkräuter*

CHF 138 PRO PERSON

Ab 19:00 Uhr Welcome-Sylvester-Apéro

Ab 20:00 Uhr Beginn des Silvestermenüs

Um Mitternacht zum Jahreswechsel geniessen Sie draussen das wunderschöne Feuerwerk und feiern mit uns in das neue Jahr 2019!

RESERVATION - [info@graecherhof.ch](mailto:info@graecherhof.ch) - 027 956 25 15

## AKTIV HOTEL & RESTAURANT HANNIGALP

### SILVESTERMENÜ

*Silvestermenü 31. Dezember 2018 ab 19:00 Uhr*

#### RINDSTATAR "DAINESE"

nach Mediterraner Art mit Nüsslisalat & Toastbrot

#### MUNDER SAFRANRAHMSÜPPCHEN

mit Blätterteigstübchen & mehr...

#### KARTOFFELNOCKEN "GNOCCHI"

an leichter Sauce "Fior di latte" mit Morcheln

#### SORBET PASSIONSFRUCHT

mit Muscat-Chardonnay "Nevio" & candiertem Thymian

#### KALBSSTEAK (CH)

am Stück gebraten, an kräftiger Pfeffersauce "al verde" Grächner Kräuter-Polenta, Zitronen-Artischocken & Gemüse

#### SCHOKOLADEN-DREIERLEI-ÜBERRASCHUNG

5-GANG-MENU (OHNE WARME VORSPEISE)  
& INKLUSIVE SYLVESTER-APERO: CHF 105

6-GANG-MENU (INKL. WARME VORSPEISE)  
& INKLUSIVE SYLVESTER-APERO: CHF 115

Ab 19:00 Uhr Welcome-Sylvester-Apéro

Ab 20:00 Uhr Beginn des Silvestermenüs

Um Mitternacht zum Jahreswechsel geniessen Sie draussen das wunderschöne Feuerwerk und feiern mit uns in das neue Jahr 2019!

RESERVATION - [info@hannigalp.ch](mailto:info@hannigalp.ch) - 027 955 10 00



**Matterhorn  
Valley Hotels**  
Grächen Wallis-Schweiz



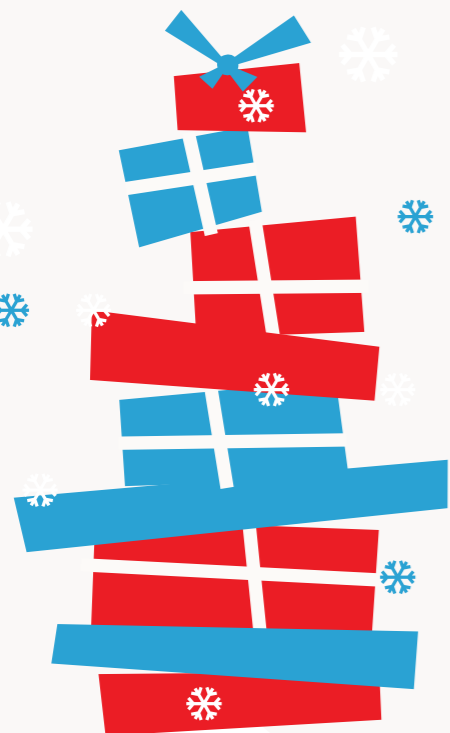
Veredeln Sie Ihre Festtage und das Jahresende mit einem Kulinarischen Feuerwerk in den Matterhorn Valley Hotels.



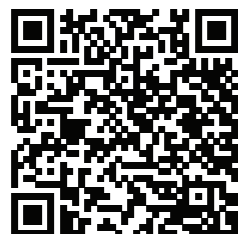
Unsere  
Festtagsmenüs  
für die ganze  
Familie

## Schenken Sie Freude!

Haben Sie noch kein passendes Weihnachtsgeschenk? Mit einem Gutschein für die Matterhorn Valley Hotels machen Sie jedem eine Freude!



Jetzt online bestellen und direkt zuhause ausdrucken



### LE CHALET HOTEL DESIREE

#### WEIHNACHTSMENÜS

\*  
\* *Weihnachtsmenü 24.12.2018 Abends & 25.12.18 Mittags* \*

##### IRISCHER WILDWASSER LACHS

mit Pistazien & geschmorter Rotweinbirne

##### WEIHNACHTLICH TRADITIONELLES FONDUE CHINOISE

mit verschiedenen Saucen, feinstem Grächner Risotto, Frit Kartoffeln, Früchte und Beilagen

##### \*CHRISTKIND'S\* SÜSSE VERFÜHRUNG

gebackene Apfelmüchlein mit hausgemachtem Zimteis und Sahne

CHF 68 PRO PERSON  
CHF 29 KINDER BIS 14 JAHRE

Am 24.12.18 gegen 19:00 Uhr kommt der Weihnachtsmann und bringt allen Gästen ein Geschenk!



\*  
\* *RESERVATION - info@hoteldesiree.ch - 027 956 30 60* \*

### RESTAURANT HOTEL GRÄCHERHOF GOURMET&SPA

#### WEIHNACHTSMENÜS

\*  
\* *Heiligabend-Menü 24. Dezember 2018 ab 18:00 Uhr* \*

##### AMUSE BOUCHE

##### SAFRANCREME

##### SCHNITTLAUCHRISOTTO / SAIBLING

##### REHRACK / PFEFFERSAUCE / STEINPILZE

##### FEIGEN / ZIMTPARFAIT

##### WEIHNACHTSGEBÄCK UND GLÜHWEIN AM KAMINFEUER IN DER LOUNGE

CHF 72 PRO PERSON

\*  
\* *Weihnachtsmenü 25. Dezember 2018 Mittags ab 12:00 Uhr / Abends ab 18:00 Uhr* \*

##### THUNFISCHCARPACCIO / BELPERKNOLLE

##### KÄSESUPPE / GNOCCHI FRITTI / LARDO

##### MORCHELRAGOÛT-TÖPFCHEN

##### BARBARIE ENTE

Orange / Rotkraut / Birne / Kastanien

##### APFELSTREUSEL / GEEISTE SANDORN-VANILLE

##### WEIHNACHTSGEBÄCK UND GLÜHWEIN AM KAMINFEUER IN DER LOUNGE

CHF 79 PRO PERSON

\*  
\* *RESERVATION - info@graecherhof.ch - 027 956 25 15* \*

### AKTIV HOTEL & RESTAURANT HANNIGALP

#### WEIHNACHTSMENÜS

\*  
\* *Heiligabend-Menü 24. Dezember 2018 ab 18:00 Uhr* \*

##### GEFLÜGELGALANTINE "HAUSGEMACHT"

mit Pistazien & geschmorter Rotweinbirne

##### FEINES KASTANIENSÜPPCHEN

mit Grächner Waldhonigreduktion

##### SCHWEINSFILET (CH) "MIGNON"

am Stück gebraten an kräftiger Alpenkräutersauce, gebratene Frühkartoffeln, glasierte Karotten mit einem Schuss Martini

##### ZIMT - TIRAMISU "NOËL"

##### WEIHNACHTSKÖSTLICHKEITEN AUS DEM KORB

MENU KOMPLETT: CHF 59  
MENU OHNE VORSPEISE: CHF 49  
KINDERMENU 3-GANG: CHF 19

\*  
\* *Weihnachtsmenü 25. Dezember 2018 Mittags ab 12:00 Uhr / Abends ab 18:00 Uhr* \*

##### GRAVED LACHS "HANNIGALP"

mit Fenchelsalat & Pommery-Senf

##### KRAFTBRÜHE-ELIXIR

mit Marsala & mehr...

##### RINDSFILETMÉDAILLON (BRA) "TOURNEDOS"

an kräftiger Rotweinsauce Syrah-Merlot "Noah", gratinierte Kartoffeln mit Trüffeln, gedünstetes Marktgemüse

##### LAUWARMER APFELKUCHEN MIT DOUBLE-CREME-EIS

##### WEIHNACHTSKÖSTLICHKEITEN AUS DEM KORB

MENU KOMPLETT: CHF 69 / OHNE VORSPEISE: CHF 59  
KINDERMENU 3-GANG: CHF 19

\*  
\* *RESERVATION - info@hannigalp.ch - 027 955 10 00* \*