

**Aktiv Hotel & Spa
Hannigalp ^{***S}**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

MITTAGS & ABENDKARTE

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

HERZLICH WILLKOMMEN

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 **110 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

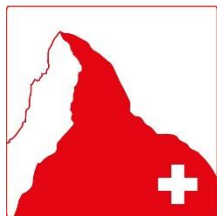
CARTE DE MIDI & DU SOIR

(CUISINE CHAUDE DE 11.30 – 14.00 HEURES & 17.30-21.30 HEURES)

CORDIALE BIENVENUE

Nous nous réjouissons chaque fois que vous empruntez le trajet, qui vous amène à l'Aktiv Hotel-Restaurant & SPA Hannigalp. Certes, nous avons changé quelque peu la structure de notre restaurant, mais nous n'avons pas perdu notre convivialité, qui dure déjà depuis **110 ans et 5 générations**. Pour que notre hôte soit roi et se sente bien chez lui, il faut des années de patience et parfois quelques secondes d'inattention suffisent pour le perdre. Soyez donc les bienvenus dans notre paradis et que l'atmosphère vous y invite à rester le plus longtemps possible.

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



**Aktiv Hotel & Spa
Hannigalp** ****S

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

MITTAGS & ABENDKARTE

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

Berggenuss & italianità!

leichter Start... / entrée en légèreté... / starting light...

Grüner Salat CHF 9.—
Salade verte EURO 7.50
Green salad

Gemischter Salat CHF 12.—
Salade mêlée EURO 10.00
Mixed salad

Haussalat "Hannigalp" mit Hobelkäse und Trockenfleisch VS CHF 15.—
Salade maison "Hannigalp" avec fromage à rebibes EURO 12.50
et viande séchée
Hannigalp salad with alpine cheese and typical dried meat

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum CHF 17.—
Mozzarella, tomates et basilic EURO 14.15
Mozzarella cheese, tomatoes and basil

Rinds-Carpaccio (BRA) mit Parmesan & Olivenöl CHF 22.—
Carpaccio de boeuf (BRA) avec Parmesan & huile d'olive EURO 18.35
Beef Carpaccio (BRA) with Parmesan cheese & olive oil

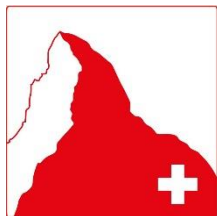
...feines Süsspchen... / bonnes soupes... / lovely soups...

Saisonales Tagessüsspchen CHF 7.—
Soupe du jour et de saison EURO 5.85
Seasonal day soup

Walliser Weissweinsüsspchen CHF 9.—
Crème valaisanne au vin blanc EURO 7.50
White Valais wine soup

Munder (vs) Safranrahmsüsspchen CHF 11.—
Crème au safran de Mund (vs) EURO 9.15
Saffron cream from Mund (vs)

INKLUSIVE 7.7% MWST / TVA / VAT
(CHANGE: EURO 1.00 = CHF 1.20)



Aktiv Hotel & Spa Hannigalp ******S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

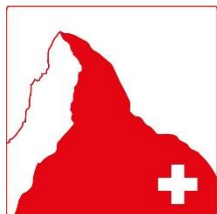
Pasta e basta... / Pâtes... / Pasta...

Spaghetti "alio & olio" – mit Knoblauch & Öl	CHF 13.– /19.–
Spaghetti "alio & olio" – avec ail et huile d'olive	EURO 10.85 / 15.85
Spaghetti "alio & olio" – with garlic and olive oil	
Spaghetti alla "mediterranea & chili" – mit Thon, Oliven & Kapern	CHF 15.–/22.–
Spaghetti "mediterranea & chili" – avec thon, olives & câpres	EURO 12.50 / 18.35
Spaghetti "mediterranea & chili" – with tuna, olives and caper	
Gnocchi an Salbeibutter & Baumnüssen	CHF 16.–/23.–
Gnocchi au beurre de sauge et noix	EURO 13.35 / 19.15
Gnocchi with sage butter and walnut	
Tagliatelle an Rahmsauce mit Grächner Waldpilzen	CHF 17.– /24.–
Tagliatelle à la crème et champignons des bois de Grächen	EURO 14.15 / 20.00
Tagliatelle with creamy wild mushrooms sauce	
Polenta "concia" mit Käse & Kräuterbutter überbacken	CHF 18.–/25.–
Polenta "concia" avec fromage et beurre aux herbes gratinée	EURO 15.00 / 20.85
Browned Polenta "concia" with cheese and herbs butter	

oder lieber Fisch... / Poisson... / Fish...

Pochierte Eglifilets mit Zitrone & Safranrisotto	CHF 35.–
Filet de perche pochés avec citron et risotto au safran	EURO 29.15
Poached perch fillet with lemon and saffron risotto	
Gebratene Lachsschnitte an Bearnaisesauce & Frühkartoffeln	CHF 37.–
Tranche de saumon grillée avec sa sauce Bernaise et pommes de terre nouvelles	EURO 30.85
Grilled salmon slice with bearnaise sauce and early potatoes	
Riesenkrevetten (ohne Schale) an feiner Curryrahmsauce mit Reis	CHF 39.–
Crevettes géantes (décortiquées) avec sauce crémeuse au curry et riz	EURO 32.50
Giant shrimps (shelled) with a delicious creamy curry sauce and rice	

INKLUSIVE 7.7% MWST / TVA / VAT
(CHANGE: EURO 1.00 = CHF 1.20)



Aktiv Hotel & Spa Hannigalp ******S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

etwas Fleisch... / un peu de viande... / some meat...

Panierte Schweinsschnitzel (CH) "Wiener Art" mit Zitrone Escalope de porc (CH) panée "à la viennoise" au citron Breaded coated pork scallop (CH) "Viennese way" with lemon	CHF 31.— EURO 25.85
Schweins-Piccata (CH) "Mailänder Art" mit Tomatensauce Piccata de porc (CH) à la milanaise avec sauce tomate Pork piccata (CH) "Milanese way" with tomatoes sauce	CHF 35.— EURO 29.15
Gebratenes Kalbspaillard (CH) mit Kräuterbutter Paillard de veau grillée (CH) avec beurre aux herbes Grilled veal Paillard (CH) with herbs butter	CHF 39.— EURO 32.50
Kalbssteak (CH) an feiner Rahmsauce mit Waldpilzen Steak de veau (CH) avec sa fine sauce à la crème et champignons sauvages Veal steak (CH) with its fine creamy flap mushrooms sauce	CHF 43.— EURO 35.85
Lammkarre (CH) "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015 Carré d'agneau (CH) "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015 Rack of lamb (CH) "Menu Mini Beiz – Dini Beiz" – 1. Rang 2015	CHF 44.90 EURO 37.40
Rindsbraten (BRA) an Walliser Rotweinsauce Syrah-Merlot Rôti de boeuf (BRA) avec sa sauce valaisanne au vin rouge Syrah-Merlot Roastbeef (BRA) with redwine sauce Syrah-Merlot from the Valais	CHF 35.— EURO 29.15
Rinds-Entrecote (BRA) mit Butter "Café de Paris" Entrecôte de boeuf (BRA) beurre Café de Paris Beef entrecôte (BRA) Café de Paris butter	CHF 45.— EURO 37.50
Rindsfilet-Medaillon (BRA) an feiner Trüffelsauce Médailon de boeuf (BRA) avec sa sauce à la truffe Beef medaillon (BRA) with its truffle sauce	CHF 49.— EURO 40.85

BEILAGENAUSWAHL

Fritkartoffeln, Frühkartoffeln gebraten, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Spaghetti, Safranrisotto, Reis und feines Marktgemüse

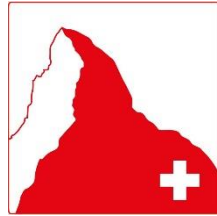
CHOIX DE GARNITURES

Pommes frites, pommes nouvelles sautées, gratin de pommes de terre, nouilles, spaghetti, risotto au safran, riz et légumes du marché

SIDE DISHES CHOICES

Fries, sauteed early potatoes, potatoes gratin, tagliatelle, spaghetti, saffron risotto, rice and market vegetables

INKLUSIVE 7.7% MWST / TVA / VAT
(CHANGE: EURO 1.00 = CHF 1.20)



Aktiv Hotel & Spa Hannigalp ******S**

Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

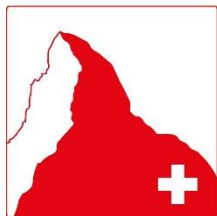
vegetarisch, fit & vegan... / végétarien, fit & vegan... / vegetarian, fit & vegan...

Bunter Salatteller Assiette de salades Salad plate	CHF 19.— EURO 15.85
Schupfnudeln an Parmesancreme mit Röstzwiebeln « Schupfnudeln » à la crème au Parmesan et oignons rouges « Schupfnudeln » with Parmesan cream and red onions	CHF 21.— EURO 17.50
Risotto an Munder (vs) Safran mit Kürbsikernen (vegan) Risotto au safran de Mund (vs) graines de citrouille (vegan) Risotto with Saffron from Mund (vs) pumpkin seeds (vegan)	CHF 23.— EURO 19.15
Reichhaltiger Gemüseteller Assiette de légumes abondante Plentiful vegetable plate	CHF 25.— EURO 20.85
Gemüse-Curry mit Reis & Mandeln (vegan) Légumes au curry avec du riz & amandes Vegetables-curry with rice & almonds	CHF 27.— EURO 22.50

„epis üsum Wallis...“ / spécialités valaisannes... / Valais specialities...

Walliser Käsefondue, Kräuterfondue oder Tomatenfondue (ab 2 Pers.) Fondue au fromage, aux herbes et aux tomates (dès 2 personnes) Cheese fondue, with herbs and tomatoes (min 2 Pax)	CHF 27.— EURO 22.50
Walliser Teller / Walliser Trockenfleisch Teller Assiette valaisanne / Assiette de la viande séchée valaisanne Valais plate / Dried meat from the Valais	CHF 32.— / 35.— EURO 26.65 / 29.15
Walliser Cordon-Bleu mit Fritkartoffeln & kleinem gemischtem Salat Cordon-Bleu valaisan avec pommes frites & petite salade mêlée Cordon-Bleu from Valais, fries & small mixed salad	CHF 39.— EURO 32.50

INKLUSIVE 7.7% MWST / TVA / VAT
(CHANGE: EURO 1.00 = CHF 1.20)



Aktiv Hotel & Spa Hannigalp ******S**

Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

[Zu zweit – pour deux – for two]

unsere Specials... „Hannigalp“ (mittags auf Anfrage) nos spécialités... „Hannigalp“ / our specials... „Hannigalp“

Fondue „Chinoise“ (BRA/CH)

Unsere Fleischplatte mit:

Rind-, Kalb-, Geflügel- & Lammfleisch

diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln,

Reis, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise

p. Pers.	CHF	55.—
	EURO	45.85

Fondue „Chinoise“ (BRA/CH)

Notre assiette avec :

Boeuf, Veau, Volaille et Agneau

diverses sauces, gratin de pommes de terre ou frites,

ris, fruits frais et une petite salade mêlée comme entrée

Fondue „Chinoise“ (BRA/CH)

Our plate sortiment:

Beef, Veal, Poultry, and lamb

various sauces, potatoes gratin or fries,

rice, fresh fruits and a small mixed salad as starter

Fleischspieß „TOM DOOLEY“ (BRA)

Flambierte Rindsfiletmedaillons mit

diversen kalten Saucen, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln,

Reis, frischen Früchten und kleinem gemischten Salat als Vorspeise

p. Pers.	CHF	57.—
	EURO	47.50

Le repas du condamné „TOM DOOLEY“ (BRA)

Médaillons de filet de boeuf flambés avec sauces froides diverses,

gratin de pommes de terre ou pommes frites, riz, fruits frais et petite salade mêlée

Meal of the sentenced „TOM DOOLEY“ (BRA)

Flamed beef medallion fillet with various cold sauces,

potatoes gratin or fries, rice fresh fruits

and a small mixed salad as starter

Châteaubriand „Julius“ (BRA)

Rindsfilet am Stück gebraten

mit Bearnaisesauce, Kartoffelgratin oder Fritkartoffeln

und Gemüseauswahl, inklusive kleiner grüner Salat

p. Pers.	CHF	59.—
	EURO	49.15

Châteaubriand „Jules“ (BRA)

Filet de boeuf rôti à la broche

avec la sauce Béarnaise, gratin de pommes de terre ou pommes ou pommes frites et choix de légumes avec une petite salade verte

Châteaubriand „Julius“ (BRA)

Beef filet on the spit

with Bernaise sauce, potatoes gratin or fries and choice of vegetables

with a small green salad as a starter

INKLUSIVE 7.7% MWST / TVA / VAT
(CHANGE: EURO 1.00 = CHF 1.20)