



Hotel Grächerhof
Gourmet&Spa****
Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

LE PETIT SACRÉ FEU

Walliser Choscht

Menu Valaisan

HIRSCHCARPACCIO /BELPERKNOLLE/KRÄUTERSEITLINGE

CARPACCIO DE CERF / FROMAGE »BELP » / PLEROTES DU PANICAUT



TOMATENCREME MIT GIN

CRÈME DE TOMATES AU GIN



WALLISER EGLIFILET/ABSINTHSCHAUM

FILET DE PERCHES DU VALAIS À L`ABSINTH



DOPPELTES ZWISCHENRIPPENSTÜCK VOM ERINGER RIND/SYRAH/MARKBEIN

RISOTTO/GEMÜSE

ENTRECÔTE CHÂTEAU DE LA VACHE D`HÉRÈNS / SYRAH / MOELLE /

RISOTTO / LÉGUMES



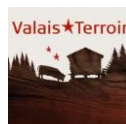
MALVOISIE-SABAYON/APRIKOSENSORBET

SABAYON AU MALVOISIE / SORBET AUX ABRICOTS

AB 2 PERSONEN/À PARTIR DE 2 PERSONNES

Menü: CHF 98.00 pro Person/

MENU: CHF 98.00 PAR PERSONNE



Gerichte die



vorwiegend mit Walliser Produkten hergestellt wurden.
www.graecherhof.ch



Hotel Grächerhof
Gourmet&Spa***
Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

ZUM EINSTIMMEN...

LET`S START

HIRSCHCARPACCIO/BELPER KNOLLE/KRÄUTERSEITLINGE CHF 21.50
CARPACCIO DE CERF / FROMAGE DE BELP / SHIITAKE

★ **ROHSCHINKEN/TOMATE/KNOBLAUCHBROT** CHF 19.50
JAMBON CRU / TOMATES / TOAST À L`AILLE

★ **GRÄCHERHOF LUFTGETROCKNETES NACH VÄTER SITTE** KL CHF 18.50
DÉLICES DU GRÄCHERHOF À L`ANCIENNE DE NOTRE GRENIER GR CHF 28.50

LAUWARMER ZIEGENKÄSE/SALATBOUQUET CHF 16.50
FROMAGE DE CHÈVRE TIÈDE / BOUQUET DE SALADE

SALAT VOM BUFFET CHF 12.00

FEINES AUS DEM SUPPEN-TOPF/ LES POTAGES

★ **TOMATENCREME MIT GIN-SAHNEHÄUPCHEN** CHF 10.50
CRÈME DE TOMATES AU GIN

★ **FENDANT-SUPPE** CHF 12.00
CRÈME AU FENDANT

★ **SELLERIECREMESÜPPCHEN MIT BIRNE UND SPECK** CHF 12.00
CRÈME DE CÉLERIES / POIRES ET LARD



Gerichte die



vorwiegend mit Walliser Produkten hergestellt wurden.
www.graecherhof.ch



Hotel Grächerhof
Gourmet&Spa***
Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

HAUPTGÄNGE/PLATS PRINCIPALES

SCHWEINS-CORDON-BLEU « DRAGULA » CHF 38.00
CORDON BLEU DE PORC « DRAGULA »

★ **ERINGER ENTRECÔTE/MARKBEIN-KRÄUTER-KRUSTE**
RISOTTO/GEMÜSE CHF 42.00
*ENTRECÔTE DE LA VACHE D`HÉRENS/ CROUSTADE À LA MOELLE/
RISOTTO/ LÉGUMES*

★ **WALLISER EGLIFILETS/HEIDA-SAUERKRAUT/KARTOFFELRAHM** CHF 48.00
FILETS DE PERCHES DU VALAIS/ CHOUX CROUTE AU HEIDA/ POMMES MOUSSELINE

SOME LIKE IT HOT (RINDSFILET/PFEFFERSAUCE) CHF 42.00
FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT

GOURMET-RÖSTI MIT SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL CHF 42.00
RÖSTI GOURMANDE AU FILET DE PORC/ LARD/ CRÈME AUX BÔLETS

HERKUNFT / PROVENANCE:

LAMMRACKS: AUSTRALIEN // EGLI: RARON // ENTRECÔTE: VAL D`ÉRENCE

SCHWEINEFLEISCH: EMMENTAL

OHNE FLEISCH/SANS VIANDES

★ **RACLETTE - AUFLAUF** CHF 24.50
FROMAGE/ PAIN/ TOMATES

★ **SAFRANSPAGHETTI/RUCCOLA/KIRSCHTOMATEN/PARMESAN** CHF 22.50
SPAGHETTI AU SAFRAN/ RUCCOLA/ TOMATES/ PARMESAN

RISOTTO MIT GORGONZOLA CHF 22.50
RISOTTO / GORGONZOLA

★ **WALLISER KÄSE-FONDUE / FONDUE VALAISANNE** CHF 24.50

GEHEIMTIPP: MIT ZITRONENGRAS/INGWER/CHILI CHF 27.50

BERGSTEIGERFONDUE / FONDUE DE L`ALPINISTE/ SPECK/ ZWIEBEL CHF 28.50

FONDUE MIT WASABI/FONDUE AU WASABI CHF 25.50

CHAMPAGNER-FONDUE/FONDUE AUX CHAMPAGNE CHF 25.50



Gerichte die



vorwiegend mit Walliser Produkten hergestellt wurden.
www.graecherhof.ch



Hotel Grächerhof
Gourmet&Spa***S
Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz

FLAMBIERTES VON JACQUELINE / NOS FLAMBÉES

JEWELLS AB 2 PERSONEN / À PARTIR DE DEUX PERSONNES

OLGA'S RINDSFILET-WÜRFEL „À LA RUSSE“

PRO PERSON CHF 49.00

*FLAMBIERT MIT WODKA, PIKANT GEWÜRZT
BEILAGE NACH WAHL / SALAT VOM BÜFFET
FILET DE BOEUF À LA RUSSE FLAMBÉ AU WODKA
GARNITURE À CHOIX / SALADE DU BUFFET*

LAMMFILETSPITZEN MIT SENFSAUCE

PRO PERSON CHF 48.00

*FLAMBIERT MIT COGNAC / SENFSAUCE
BEILAGE NACH WAHL / SALAT VOM BÜFFET
FILET D`AGNEAU À LA MOUTARDE
GARNITURE À CHOIX / SALADE DU BUFFET*

SCAMPIS MIT ABSINTH

SCAMPIS À L`ABSINTH

PRO PERSON CHF 49.00

*BEILAGE NACH WAHL / SALAT VOM BÜFFET
GARNITURE À CHOIX / SALADE DU BUFFET*

KALBSNIEREN AN PORTWEIN

PRO PERSON CHF 42.00

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉ AU PORTO

*BEILAGE NACH WAHL / SALAT VOM BÜFFET
GARNITURE À CHOIX / SALADE DU BUFFET*

BEILAGEN NACH WAHL : NUDELN, REIS, POMMES FRITES, RISOTTO ODER RÖSTI

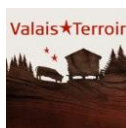
NOS FLAMBÉS SONT SERVIS À VOTRE CHOIX AVEC:

NOUILLES AU BEURRE, RIZ, POMMES FRITES, RISOTTO OU RÖSTI

HERKUNFT / PROVENANCE:

KALBFLEISCH / VEAU
RINDSFILET / FILET DE BOEUF
SCAMPI
NIEREN
LAMM

CH-EMMENTAL
AUSTRALIEN / AUSTRALIE
VIETNAM
CH-EMMENTAL
AUSTRALIEN



Gerichte die



vorwiegend mit Walliser Produkten hergestellt wurden.
www.graecherhof.ch



DESSERTS/NOS DESSERTS

KARAMELL-BANANE MIT KOKOSNUSSEIS

BANANES AUX CAMEL/GLACE AU NOIX DE COCOS CHF 10.00

RUMPARFAIT MIT MANGOSAUCHE

PARFAIT GLACÉ AU RUM/SAUCE AUX MANGUES CHF 12.00

GEBRANNTRE CREME/ MIT GENEPI

CHF 12.00



CRÈME BRULÉE/ AU GENEPI

SII CHF 12.00



ROGGENBROT IN ROTWEIN/ SULTANINEN/ JOHANNISBERGEELE/ NIDDLA



KÄSE VOM BÜFFET/FROMAGE DU BUFFET

KLEIN

CHF 14.00

BEGLEITET VON WALLISER ROGGENBROT, DÖRRFRÜCHTEN

GROSS

CHF 18.00

NÜSSEN UND HAUSGEMACHTEM KÜRBIS-CHUTNEY

ACCOMPAGNÉ DE PAIN DE SEIGLE VALAISAN, FRUITS SECS,

NOIX ET CHUTNEY DE POTIRON FAITE À LA MAISON

FLAMBIERT/FLAMBÉE (AB 2 PERSONEN)

CRÊPES SUZETTE PRO PERSON

CHF 15.00

SÜSSE KLASSIKER/LES CLASSIQUES



MALVOISIE-SABAYON /APRIKOSEN-SORBET

CHF 14.00

SABAYON À LA MALVOISIE/SORBET AUX ABRICOTS



ABSINTH-SORBET /HAUSGEMACHTE GRÜNE FEE

CHF 10.50

SORBET À L`ABSINTH/LA FÉE VERTE MAISON

ZWETSCHGENSORBET /VIEILLE PRUNE

CHF 10.50

SORBET AUX PRUNEAUX/VIEILLE PRUNE

APRIKOSENSORBET / VIEILLE ABRICOTINE

CHF 10.50

SORBET AUX ABRICOTS/VIEILLE ABRICOTINE

