



**Lifestyle & Spa
Hotel Grächerhof****S**
MatterhornValleyHotels
Grächen Wallis-Schweiz



Herzlich Willkommen im Turmhotel Grächerhof

Wir freuen uns ausserordentlich, Sie bei uns verpflegen zu dürfen. Im Turmhotel Grächerhof kommen Tradition und Moderne zusammen. Geniessen Sie klassische Walliser Zutaten mit frischen Kreationen von unserem Team, mit Liebe zubereitet.

Wir wischa ew a güete!

Bienvenue au Turmhotel Grächerhof

Au Turmhotel Grächerhof, tradition et modernité s'allient dans un cadre convivial et chaleureux. Savourez des spécialités traditionnelles valaisannes ainsi que de délicieuses créations culinaires préparées avec passion par notre équipe.

Bon appétit!

Welcome to the Turmhotel Grächerhof

At the Turmhotel Grächerhof, traditional and contemporary styles are brought together. Enjoy traditional specialties from Valais as well as delicious culinary creations prepared by our team with passion.

Enjoy your meal!

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian = 

Laktosefrei / Sans lactose / Lactose free = 

Enthält Nüsse / Contient des noix / Contains nuts = 

Glutenfrei / Sans gluten / Gluten free = 

Alle unsere Fleischsorten stammen aus Schweizer Tierhaltung.

Toutes nos viandes proviennent d'élevages suisses.

Our meat come from Switzerland.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gerne.

Pour toute question, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.

Please contact our staff for any questions you might have. We will be more than happy to assist you.

Es Plättli zum Apero? / Une planchette pour l'apéro? / A typical Swiss appetizer?

Beginnen Sie Ihre Mahlzeit mit einer Auswahl von Walliser Produkten, welche auf einem Holzbrett zum Teilen serviert werden. Vielleicht ein Glas Wein oder ein kühles Bier dazu? Die perfekte Kombination, um ein Zusammensein mit Freunden und Familie zu geniessen.

Commencez votre repas en toute convivialité avec une sélection de spécialités valaisannes servies sur une planchette à partager. Avec un verre de vin ou une bière fraîche, passez un bon moment en compagnie de vos amis et votre famille.


Start your meal with a selection of specialties from Valais, served on a wooden plate, sharing style. Together with a glass of wine or a cold beer, enjoy quality time with friends and family.

Walliserplatte pro Person / par personne / per person CHF 14.50

Walliser Käsesorten mit Walliser Trockenfleisch

Sélection de fromages et viandes séchées du Valais


Selection of cheeses and dried meats from Valais

Walliser-Fleischplatte pro Person / par personne / per person  CHF 16.50

Walliser Trockenfleisch (Eigenproduktion)

Sélection de viandes séchées du Valais (fait maison)

Selection of dried meats from Valais (homemade)

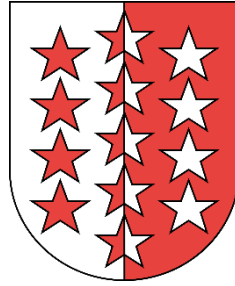
Walliser-Käseplatte pro Person / par personne / per person  CHF 13.50

Walliser Käsesorten

Sélection de fromages valaisans

Selection of cheeses from Valais

Walliser Menü



Menu valaisan

Carpaccio vom hausgemachten Trockenfleisch

serviert mit Pfifferlingen und knusprigen Zigerstäbchen

Carpaccio de viande séchée maison servi avec chanterelles et croustillants de sérac

Carpaccio of homemade dried meat served with chanterelles and Ziger crispy sticks

CHF 16.50

Feine Safrancreme mit gebratenen Walliser Egli

Crème au safran avec perches frites du Valais

Saffron cream with fried perch from Valais

CHF 14.50

Rindsfilet à la russe serviert mit Gemüse und Butternudeln¹  

Filet de bœuf à la russe servi avec légumes et nouilles au beurre

Beef fillet à la russe served with vegetables and butter noodles

CHF 48.00

Sabayon à la Malvoisie  

Sabayon à la Malvoisie

Sabayon à la Malvoisie

CHF 14.50

Menü: 4 Gänge CHF 67.00 / 3 Gänge CHF 58.00

Menu : 4 plats CHF 67.00 / 3 plats CHF 58.00

Menu: 4 courses CHF 67.00 / 3 courses CHF 58.00

¹ Auch Laktosefrei möglich

Matterhorn Valley Menu



Matterhorn Valley Hotels

Grächen Wallis-Schweiz

Lifestyle & Spa
Hotel Grächerhof****s

Rindstatar lauwarm serviert mit Wachtelei

Tartare de bœuf servi tiède avec œuf de caille

Tempered beef tartare served with quail egg

CHF 17.00

Grächner Heu-Suppe mit gebratenem Schinkenstroh

Soupe au foin de Grächen et jambon rôti

Hay soup from Grächen with roasted ham

CHF 13.50

Kalbfleischroulade auf einem Risotto mit hausgemachtem Trockenfleisch

Roulade de veau sur son risotto et viande séchée maison

Veal roulade on a risotto with homemade dried meat

CHF 44.50

Birnen Tarte mit Baileys-Glace

Tarte aux poires servie avec glace au Baileys

Pear tart with Baileys Ice Cream

CHF 14.50

Menü: 4 Gänge CHF 62.00 / 3 Gänge CHF 53.00

Menu : 4 plats CHF 62.00 / 3 plats CHF 53.00

Menu: 4 courses CHF 62.00 / 3 courses CHF 53.00

Fleischloses Menü / Vegi Menu

Randen mit Meerrettichfrischkäse und Kürbiskern-Krokant

Betteraves accompagnées de fromage frais au raifort et croquant de pépins de courge

Beetroot with horseradish cream cheese and pumpkin seed crisp

CHF 12.50

Blumenkohlsüppchen mit Knoblauchcroûtons und Schnittlauch

Soupe de chou-fleur servie avec croûtons à l'ail et ciboulette

Cauliflower soup with garlic and chives croutons

CHF 12.00

Feigensalat mit Hobelkäse

Salade de figues et fromage à rebibes des Alpes

Fig salad with Alpine cheese

CHF 14.50

Pilzragout serviert mit Lauchgemüse und Kartoffelschnee verfeinert mit Trüffelöl

Ragoût de champignons servi avec poireaux et purée de pommes de terre à l'huile de truffe

Mushroom ragoût served with leek and mashed potatoes with truffle oil

CHF 32.00

Karamelköpfler mit Karamelleis und einem Orangensabayon

Flan caramel avec glace au caramel et sabayon à l'orange

Caramel flan with caramel ice cream and orange sabayon

CHF 14.50

Menü: 5 Gänge CHF 58.00 / 4 Gänge CHF 49.00

Menu : 5 plats CHF 58.00 / 4 plats CHF 49.00

Menu: 5 courses CHF 58.00 / 4 courses CHF 49.00

Flambées ab 2 Personen / Flambées dès 2 personnes /

Flambées from 2 persons

Flambiert wird im Grächerhof seit eh & je. Die Ausgewählten Speisen werden klassisch vor dem Gast zubereitet. Das Spektakel wird mit einem kleinen gemischten Salat und einer Beilage nach Wunsch serviert.

Le flambage est une tradition du Grächerhof depuis de nombreuses années. Les plats sont préparés de manière classique devant le client et servis avec une petite salade mêlée et un accompagnement de votre choix.

Flambéing is a long-standing tradition at Grächerhof. Dishes are prepared in front of the guests and served with a small mixed salad and a side dish of your choice.

Flambierte Scampi mit Absinth Sauce (pro Person) CHF 48.50

Scampi flambées, sauce à l'absinthe (par personne)
Flambéed Scampi, Absinthe sauce (per person)

Flambierte Lammfilet mit Cognac-Senfsauce (pro Person) CHF 46.50

Filet d'agneau flambé, sauce moutarde au cognac (par personne)
Flambéed lamb fillet, cognac mustard sauce (per person)

Rindsfilet à la russe (pro Person) CHF 49.50

Filet de bœuf à la russe (par personne)
Beef fillet à la russe (per person)

Eine Beilage zur Auswahl: Pommes frites, Reis, Pasta, Rösti oder Gemüse (im Preis inbegriffen)

Un accompagnement à choix: frites, riz, pâtes, rösti ou légumes (inclut dans le prix)

One side dish to choose from: French fries, rice, pasta, rösti or vegetables (included in price)

Jede weitere Beilage / Accompagnement supplémentaire / Additional side dish CHF 4.00

Fondue – It's always Fondue Time

Fondue Moitié-Moitié (pro Person)  CHF 25.00

Fondue Moitié-Moitié (par personne)

Moitié-Moitié Fondue (per person)

Bärgstiger Käsefondue / Speck / Pilze (pro Person) CHF 28.50

Fondue au fromage d'alpage / Lard / Champignons (par personne)

Alpine cheese fondue / Bacon / Mushrooms (per person)

Wir sind Mitglied der Walliser Köstlichkeiten

Nous sommes membre de l'organisation « Saveurs du Valais »

We are proud member of « Saveurs du Valais »



Besuchen Sie unser Website und erfahren Sie mehr über das
Lifestyle & Spa Hotel Grächerhof und unsere Angebote



**Lifestyle & Spa
Hotel Grächerhof****S**

Matterhorn Valley Hotels
Grächen Wallis-Schweiz