

UNSERE VORSPEISEN....

Kraftbrühe natur _____ Bouillon nature <i>Clear soup</i>	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Ei <u>oder</u> Sherry _____ Bouillon à l'oeuf <u>ou</u> au Sherry <i>Clear soup with egg <u>or</u> with Sherry</i>	Fr. 7.–
Gemüsesuppe _____ Potage de légumes <i>Vegetable soup</i>	Fr. 8.–
Schnecken _____ 6 Stk. Escargots <i>Snails</i>	Fr. 12.–
Grüner Salat _____ Salade verte <i>Green salad</i>	Fr. 7.50
Gemischter Salat _____ Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	Fr. 9.80
Top-Salatteller (mit Rohschinken und Räucherlachs) _____ Top-Salade (au jambon cru et saumon fumé) <i>Top-Salad (with raw ham and smoked salmon)</i>	Fr. 17.50
Blattsalat mit Riesencrevetten _____ Salade verte garnie de crevettes géantes <i>Green salad with king prawns</i>	Fr. 18.–
Walliser Teller (Rohschinken, Salami, Trockenfleisch, Speck, Käse) _____ Assiette valaisanne (jambon cru, salami, viande séchée, lard, fromage) <i>Valais plate (raw ham, salami, dried meat, bacon, cheese)</i>	Fr. 17.–
Trockenfleisch _____ Viande séchée <i>Dried meat</i>	Fr. 17.–
Crevekkocktail _____ Cocktail de crevettes <i>Shrimps cocktail</i>	Fr. 16.–
Geräucherter Lachs _____ Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	Fr. 17.–
Carpaccio «Chez Gaby» mit hausgemachter Vinaigrette und Reibkäse aus der Region à la vinaigrette maison et fromage râpé de la région <i>with homemade vinaigrette and cheese from de region</i>	Fr. 19.–