

UNSERE GRILLADEN....

CHEZ GABY
GRILL-SPEZIALITÄTEN

VOM RIND / BEEF (Südamerika)

Châteaubriand mit Sauce nach Wahl _____ ab 2 Personen Fr. 52.–
A la sauce à votre choix / with sauce at your choice 200 g pro Person

Doppeltes Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl _____ ab 2 Personen Fr. 46.–
Entrecôte double à la sauce à votre choix 200 g pro Person
Double sirloin with sauce at your choice

Rindsfilet mit Sauce nach Wahl _____ 180 g Fr. 49.–
Filet de boeuf à la sauce à votre choix Matterhorn size 300 g Fr. 65.–
Beef fillet steak with sauce at your choice

Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl _____ 180g Fr. 43.–
Entrecôte à la sauce à votre choix Matterhorn size 300 g Fr. 54.–
Sirloin steak with sauce at your choice

Huftschnitte Café de Paris _____ 180 g Fr. 33.50
Rumpsteak Matterhorn size 300 g Fr. 42.50

Hohrückensteak von der Walliser Eringerkuh mit Sauce nach Wahl _ 180g Fr. 46.– (CH)
Steak rib-eye de la vache d'Hérens Matterhorn size 300 g Fr. 60.–
Rib-eye steak of the local Herens cow

SAUCEN

Sauces

- Béarnaise-Sauce
- Champignons-Sauce
- grüne Pfeffer-Sauce
- Café de Paris
(fine herbs butter)

VOM KALB / VEAL (Schweiz)

Kalbsfilet an Champignons-Sauce _____ 200 g Fr. 50.50
Filet de veau à la sauce aux champignons
Fillet of veal with mushroom sauce

Kalbsschnitzel an Champignons-Sauce _____ 180 g Fr. 42.–
Escalope de veau à la sauce aux champignons
Veal escalope with mushroom sauce

Kalbsleber am Stück an Kräutersauce _____ 180 g Fr. 34.–
Foie de veau en pièce à la sauce aux herbes
Calf's liver the piece with fine herbs sauce



VOM LAMM / LAMB (Australien, Neuseeland)

CHEZ GABY
GRILL-SPEZIALITÄTEN

Lammrückenfilet an Kräutersauce _____ 180 g Fr. 41.50
Entrecôte d'agneau à la sauce aux herbes
Lamb sirloin with fine herbs sauce

Lammkoteletten mit Café de Paris _____ 180 g Fr. 38.–
Côtes d'agneau au Café de Paris
Lamb chops with fine herbs butter

KREUZ UND QUER / CRISSCROSS (Schweinefleisch, Poulet – Schweiz)

Zwei Filets nach Art des Chefs (vom Rind und Kalb) _____ 200 g Fr. 51.–
Les deux filets à la mode du Chef (du bœuf et du veau) Matterhorn size 300 g Fr. 66.50
The Chef's two filets (beef and veal)

Schweinssteak Café de Paris _____ 180 g Fr. 31.–
Steak de porc Café de Paris Matterhorn size 300 g Fr. 40.50
Pork steak with fine herbs butter

Gaby - Spiess (Mix-Grill) _____ 180 g Fr. 34.50
Brochette „Gaby“ (Mix-Grill)
Skewer „Gaby“ (Mix-Grill)

Pouletbrust an Orangensauce _____ 180 g Fr. 30.50
Blanc de poulet à la sauce à l'orange
Breast of chicken with orange sauce

Eringer Bratwurst (mit Rindfleisch) _____ 140 g Fr. 24.50
Saucisse d'Hérens (du boeuf)
Herens sausage (beef)

FISCH / FISH (Lachs: Norwegen Zucht – Riesencrevetten: Südostasien Zucht)

Lachsfilet an Béarnaise-Sauce _____ 160 g Fr. 32.50
Filet de saumon à la sauce béarnaise
Fillet of salmon with bearnaise sauce

Riesencrevetten an Tatar-Sauce _____ 180 g Fr. 42.50
Crevettes géantes à la sauce tartare
King prawns with tartare sauce

Alle Grilladen werden nebst Gemüse mit hausgemachten Pommes-frites, Reis, Nudeln oder hausgemachter Rösti serviert. (Haus-Pommes solange Vorrat)

Toutes nos grillades sont garnies aux légumes et aux pommes-frites fait maison, au riz, aux nouilles ou au rösti fait maison. (Frites maison dans la limite des stocks disponibles)

All grill dishes are served with vegetables and home-made fried potatoes, rice, noodles or rösti. (Hashed brown potatoes home-made). (Home-made fried potatoes while stocks last)