

UNSERE VORSPEISEN

<i>Kraftbrühe natur</i>	7,00	<i>Walliser Teller</i>	18,50
<i>mit Ei oder Sherry</i>	+ 1,00	<i>(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Käse)</i>	
<i>Bouillon nature, à l'œuf ou au sherry</i>		<i>Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, lard, fromage)</i>	
Clear soup, with egg or sherry		<i>Valais plate (raw ham, dried meat, bacon, cheese)</i>	
<i>Gemüsesuppe</i>	9,00		
<i>Potage de légumes</i>			
Vegetable soup			
<i>Schnecken</i>	6 Stk. 13,00	<i>Trockenfleisch</i>	18,50
<i>Escargots</i>		<i>Viande séchée</i>	
Snails		Dried meat	
<i>Grüner Salat</i>	8,50	<i>Crevettencocktail</i>	17,00
<i>Salade verte</i>		<i>Cocktail des crevettes</i>	
Green salad		Shrimps cocktail	
<i>Gemischter Salat</i>	11,00	<i>Geräucherter Lachs</i>	18,00
<i>Salade mêlée</i>		<i>Saumon fumé</i>	
Mixed salad		Smoked salmon	
<i>Top-Salatteller (mit Rohschinken und Räucherlachs)</i>	19,00	<i>Carpaccio "Chez Gaby"</i>	20,00
<i>Top-Salade (au jambon cru et saumon fumé)</i>		<i>mit hausgemachter Vinaigrette und Reibkäse aus der Region</i>	
Top-Salad (with raw ham and smoked salmon)		<i>à la vinaigrette maison et fromage râpé de la région</i>	
<i>Blattsalat mit Riesencrevetten</i>	19,00	<i>with homemade vinaigrette and cheese from the region</i>	
<i>Salade verte garnie de crevettes géantes</i>			
Green salad with king prawns			

UNSERE FITNESSTELLER

*Möchten Sie lieber etwas Leichtes? Oder ist der Hunger nicht sooo gross?
Geniessen Sie ein vorzügliches Stück Fleisch mit feiner Kräuterbutter und gemischtem Salat.*

Les grillades suivantes sont servies comme une variation plus légère. Une excellente pièce de viande au Café de Paris accompagnée d'une salade mêlée.

The delicious grilled meat is served with fine herb butter and mixed salad as a light version.

Rindsfilet <i>Filet de boeuf</i> Beef fillet steak	180g	47,00	Lammrückenfilet <i>Entrecôte d'agneau</i> Lamb sirloin	180g	39,50
Zwischenrippenstück <i>Entrecôte de boeuf</i> Beef sirloin	180g	41,00	Schweinssteak <i>Steak de porc</i> Pork steak	180g	29,00
Huftsteak vom Rind <i>Rumpsteak de boeuf</i> Beef rumpsteak	180g	31,50	Gaby-Spiess (Mix-Grill) <i>Brochette „Gaby“</i> Skewer „Gaby“	180g	32,50
Hohrückensteak <i>von der Walliser Eringerkuh</i> <i>Steak rib-eye de la vache d'Hérens</i> Rib-eye steak of the local Herens cow	180g	47,00	Pouletbrust <i>Blanc de poulet</i> Chicken breast	160g	28,50
Eringer Bratwurst (vom Rind) 140g <i>Saucisse d'Hérens (du boeuf)</i> Herens sausage (beef)		22,00	Lachsfilet <i>Filet de saumon</i> Fillet of salmon	160g	30,50
Kalbsschnitzel <i>Escalope de veau</i> Veal escalope	180g	40,00	Riesencrevetten <i>Crevettes géantes</i> King prawns	180g	40,50
Kalbsleber am Stück <i>Foie de veau en pièce</i> Calf's liver the piece	180g	32,50	Vegi-Schnitzel <i>Escalope végétarienne</i> Vegetarian escalope		20,50

UNSERE GRILLADEN

CHEZ GABY
GRILL-SPEZIALITÄTEN

Rind / Boeuf / Beef

Châteaubriand mit Sauce nach Wahl <i>à la sauce à votre choix</i> with sauce at your choice	ab 2 Personen 200g	53,50 pro Person
Doppeltes Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl <i>Entrecôte double à la sauce à votre choix</i> Double sirloin with sauce at your choice	ab 2 Personen 200g	47,50 pro Person
Rindsfilet mit Sauce nach Wahl <i>Filet de boeuf à la sauce à votre choix</i> Beef fillet steak with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	50,50 67,00
Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl <i>Entrecôte à la sauce à votre choix</i> Sirloin steak with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	44,50 56,00
Huftsteak mit Sauce nach Wahl <i>Rumpsteak de boeuf à la sauce à votre choix</i> Rumpsteak from beef with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	35,00 44,50
Hohrückensteak von der Walliser Eringerkuh mit Sauce nach Wahl <i>Steak rib-eye de la vache d'Hérens</i> Rib-eye steak of the local Herens cow	180g Matterhorn size 300g	47,50 62,00

- *Béarnaise-Sauce*

- *Grüne Pfeffer-Sauce*

- *Champignons-Sauce*

- *Café de Paris (fine herb butter)*

Kalb / Veau / Veal

Kalbsfilet an Champignons-Sauce <i>Filet de veau à la sauce aux champignons</i> Fillet of veal with mushroom sauce	200g	52,00
Kalbsschnitzel an Champignons-Sauce <i>Escalope de veau à la sauce aux champignons</i> Veal escalope with mushroom sauce	180g	43,50
Kalbsleber am Stück an Café de Paris <i>Foie de veau en pièce au Café de Paris</i> Calf's liver the piece with Café de Paris	180g	35,50

Kreuz und Quer / Criss-cross

<i>Lammrückenfilet an Café de Paris</i> <i>Entrecôte d'agneau au Café de Paris</i> Lamb sirloin with Café de Paris	<i>180g</i>	<i>41,50</i>
<i>Zwei Filets nach Art des Chefs (vom Rind und Kalb)</i> <i>Les deux filets à la mode du Chef (du bœuf et du veau) Matterhorn size 300g</i> The Chef's two fillets (beef and veal)	<i>200g</i>	<i>52,50</i> <i>68,50</i>
<i>Schweinssteak Café de Paris</i> <i>Steak de porc Café de Paris</i> Pork steak with Café de Paris	<i>180g</i> <i>Matterhorn size 300g</i>	<i>32,50</i> <i>42,50</i>
<i>Gaby - Spiess (Mix-Grill)</i> <i>Brochette „Gaby“</i> Skewer „Gaby“	<i>180g</i>	<i>36,50</i>
<i>Pouletbrust an Orangensauce</i> <i>Blanc de poulet à la sauce à l'orange</i> Breast of chicken with orange sauce	<i>180g</i>	<i>32,00</i>
<i>Eringer Bratwurst (vom Rind)</i> <i>Saucisse d'Hérens (boeuf)</i> Herens sausage (beef)	<i>140g</i>	<i>26,00</i>
<i>Vegi-Schnitzel</i> <i>Escalope végétarienne</i> <i>Vegetarian escalaope</i>		<i>23,50</i>
<i>Nudeln mit hausgemachter Bolognese-Sauce</i> <i>Nouilles avec sauce à la Bolognese faite maison</i> Noodles with home-made Bolognese-Sauce		<i>22,00</i>
<i>Rösti Maison</i> <i>Vegetarisch</i>	<i>mit Tomaten und Käse überbacken</i> <i>avec tomates et fromage gratinés</i> with gratinated tomatoes and cheese	<i>22,00</i>
<i>Gourmet-Rösti</i>	<i>mit Räucherlachs und Sauerrahm</i> <i>avec saumon fumé et crème fraîche</i> with smoked salmon and sour cream	<i>24,00</i>

Fisch / Poisson / Fish

Lachsfilet an Béarnaise-Sauce <i>Filet de saumon à la sauce béarnaise</i> Fillet of salmon with bearnaise sauce	160g	34,00
Riesencrevetten an Tatar-Sauce <i>Crevettes géantes à la sauce tartare</i> King prawns with tartare sauce	180g	44,00

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

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

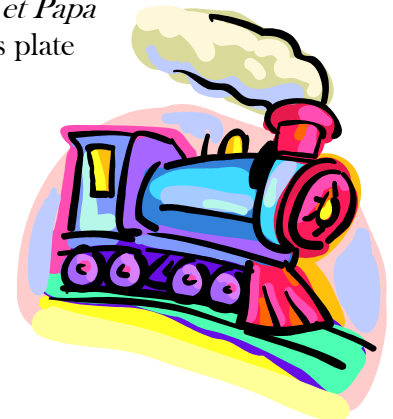
All grill dishes are served with vegetables and home-made fried potatoes, rice, noodles or rösti (=hashed brown potatoes home-made). (Home-made fried potatoes while stocks last)

FÜR UNSERE KLEINSTEN GÄSTE....

Wickie's grilliertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites <i>Escalope de porc grillée, pommes-frites</i> Grilled pork escalope, french-fries	17,00
Goofy's Wienerli mit Pommes-frites <i>Saucisse viennoise, pommes-frites</i> Sausage, french-fries	12,00
Wolli's Butternudeln <i>Nouilles au beurre</i> Noodles in butter	11,00
Räuberteller <i>leerer Teller mit Besteck zum Räubern bei Mama und Papa</i> <i>Assiette voleur</i> <i>Assiette vide et couvert pour voler chez Maman et Papa</i> Robbery plate empty plate and cutlery to rob Mum's and Dad's plate	0,00

Kindercoup im Menu-Preis inbegriffen
Coupe d'enfant compris au menu
Children's ice cream in the menu included

nur für Kinder - pour enfants seulement - for children only



UNSERE FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise

feine Fleischtranchen mit Bouillon

ab 2 Personen je 200g

45,00

Viande en tranches cuit au bouillon

pro Pers.

Meat in slices boiled in clear soup

Supplément Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)

je 100g

12,00

(du boeuf et du veau)

(beef and veal)

Fondue Bourgeoise

Fleischwürfel mit Bouillon

ab 2 Personen je 200 g

43,00

Viande en cubes cuit au bouillon

pro Pers.

Meat in cubes boiled in clear soup

Supplément Fleisch (Rindfleisch)

je 100 g

12,00

(boeuf)

(beef)

Moitié-Moitié

Fleisch in Würfel + Tranchen mit Bouillon

ab 2 Personen je 200 g

45,00

Viande en cubes + tranches cuit au bouillon

pro Pers.

Meat in cubes + slices boiled in clear soup

Supplément Fleisch (Rind- + Kalbfleisch)

je 100 g

12,00

(du boeuf et du veau)

(beef and veal)

Winzerfondue - Variante mit Bouillon + Rotwein, mit Chinoise oder Bourgeoise

Fondue Vigneronne - Variation de Bouillon + vin rouge, avec Chinoise ou Bourgeoise

Winy Fondue - variation of clear soup + red wine, with Chinoise or Bourgeoise

Zu unseren Fleischfondues servieren wir Ihnen diverse hausgemachte Saucen, Früchte und Reis oder hausgemachte Pommes-frites (solange Vorrat).

Nos fondues de viande sont servies avec des sauces diverses faites maison, des fruits et du riz ou pommes-frites faites maison (dans la limite des stocks disponibles).

Our meat fondues are served with different home-made sauces, fruits and rice or home-made fried potatoes (while stock lasts).

ETWAS SÜSSES...

ZUM ABRUNDEN

<i>Coupe Danmark - Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce</i>		<i>10,50</i>
<i>Glace vanille à la sauce au chocolat chaude</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce		
<i>Coupe Hot Berry - Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>		<i>10,50</i>
<i>Glace vanille aux framboises chaudes</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Vanilla ice cream with hot raspberries		
<i>Barbara's Special - Vanille- und Schokoeis mit Meringues und Eierlikör</i>		<i>10,50</i>
<i>Glace vanille et choco, meringues, liqueur aux oeufs</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Vanilla and chocolate ice cream with meringue and egg liqueur		
<i>Bananensplit - Vanilleeis, Bananen, Schokoladensauce</i>		<i>10,50</i>
<i>Glace vanille, bananes, sauce au chocolat chaude</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Vanilla ice cream, bananas, hot chocolate sauce		
<i>Eiskaffee</i>		<i>10,00</i>
<i>Café glace</i>	<i>Mini</i>	<i>7,00</i>
Ice coffee		
<i>Café affogato</i>		<i>7,50</i>
<i>Espresso, glace vanille (alkoholfrei)</i>		
<i>Meringues mit Eis und Rahm</i>		<i>8,50</i>
<i>Meringues glacées</i>	<i>Mini</i>	<i>6,50</i>
Meringues with ice cream and chantilly		
<i>Coupe Jules - Vanilleeis mit Whisky</i>		<i>10,00</i>
<i>Glace vanille au Whisky</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Vanilla ice cream with whisky		
<i>Sorbet Valaisan - Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps</i>		<i>10,00</i>
<i>Sorbet aux abricots à l'eau de vie d'abricot</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Apricot sorbet with apricot schnapps		
<i>Sorbet Williams - Birnsorbet mit Birnenschnaps</i>		<i>10,00</i>
<i>Sorbet aux poires à l'eau de vie de poire</i>	<i>Mini</i>	<i>7,50</i>
Pear sorbet with pear schnapps		
<i>Gaby Iglu - Vanilleeis mit Caramelfüllung und Schoko-Mandel-Überzug,</i>	<i>flambiert</i>	<i>11,50</i>
<i>Glace vanille, farcie de sauce caramel, couverture choco-amandes</i>		
Vanilla ice cream filled with caramel sauce, choco-almond cover		
<i>nicht flambiert / non flambée / not flamed</i>		<i>7,50</i>

<i>Barbara's hausgemachtes Erdbeerparfait</i>		9,80
<i>Parfait aux fraises fait maison</i>		
Strawberry parfait home-made		
<i>Mama's Schokoladenkuchen</i>		7,50
<i>Maman's gâteau au chocolat</i>		
Mum's chocolate cake		
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>		9,50
<i>Strudel aux pommes à la glace vanille</i>		
Applestrudel with vanilla ice cream		
<i>Caramelköppli</i>		8,00
<i>Flan caramel</i>		
<i>Mousse au chocolat (ohne Alkohol)</i>		8,00
<i>Mousse au chocolat (sans alcool)</i>		
Mousse au chocolat (without alcohol)		
<i>Schokoladen-Fondue mit Früchten</i>	<i>für 2 Personen</i>	26,00
<i>Fondue au chocolat aux fruits</i>		
Chocolate fondue with fruits		
<i>Diverse Käsesorten aus der Region nach Tagesangebot mit Feigensenf</i>		9,80
<i>Choix de fromages de la région selon l'offre du jour avec moutarde aux figes</i>		
Local cheese selection according to the daily offer with fig mustard		
<i>1 Kugel Eis / 1 boule de glace / 1 scoop of ice cream</i>		3,50
<i>mit Rahm / à la crème chantilly / whipped cream</i>		+1,00
<i>Rahmglace:</i>	<i>Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat</i>	
<i>Sorbets:</i>	<i>Birnen, Aprikosen, Zitrone</i>	

Dessertwein - Vin de dessert

<i>Mont d'Or, Johannisberg</i>	3.75dl	30,00
<i>Amigne de Vétroz</i>	5dl	33,00

- ***Hauskaffees*** ***siehe Getränkekarte***
- ***Cafés Maison*** ***à la carte de boissons***
- ***Special coffees*** ***on the beverage menu***