

# 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

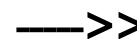
- Béarnaise-Sauce
- Champignons-Sauce
- grüne Pfeffer-Sauce
- Café de Paris  
(fine herbs butter)

## 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.–  
Côtelettes 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)*