

UNSERE VORSPEISEN

<i>Kraftbrühe natur</i>	<i>7,50</i>		
<i>mit Ei oder Sherry</i>	<i>+ 1,00</i>		
<i>Bouillon nature, à l'œuf ou au sherry</i>			
Clear soup, with egg or sherry			
<i>Gemüsesuppe</i>	<i>9,50</i>		
<i>Potage de légumes</i>			
Vegetable soup			
<i>Schnecken</i>	<i>6 Stk. 13,50</i>		
<i>Escargots</i>			
Snails			
<i>Grüner Salat</i>	<i>8,50</i>		
<i>Salade verte</i>			
Green salad			
<i>Gemischter Salat</i>	<i>11,00</i>		
<i>Salade mêlée</i>			
Mixed salad			
<i>Top-Salatteller (mit Rohschinken und Räucherlachs)</i>	<i>20,00</i>		
<i>Top-Salade (au jambon cru et saumon fumé)</i>			
Top-Salad (with raw ham and smoked salmon)			
<i>Grüner Salat mit Riesencrevetten</i>	<i>20,00</i>		
<i>Salade verte garnie de crevettes géantes</i>			
Green salad with king prawns			
		<i>Walliser Teller</i>	<i>19,50</i>
		<i>(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Käse)</i>	
		<i>Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, lard, fromage)</i>	
		Valais plate (raw ham, dried meat, bacon, cheese)	
		<i>Trockenfleisch</i>	<i>19,50</i>
		<i>Viande séchée</i>	
		Dried meat	
		<i>Crevettencocktail</i>	<i>17,50</i>
		<i>Cocktail des crevettes</i>	
		Shrimps cocktail	
		<i>Geräucherter Lachs</i>	<i>19,00</i>
		<i>Saumon fumé</i>	
		Smoked salmon	
		<i>Carpaccio "Chez Gaby"</i>	<i>21,00</i>
		<i>mit hausgemachter Vinaigrette und Reibkäse aus der Region</i>	
		<i>à la vinaigrette maison et fromage râpé de la région</i>	
		with homemade vinaigrette and cheese from the region	

UNSERE GRILLADEN

CHEZ GABY
GRILL-SPEZIALITÄTEN

Rind / Boeuf / Beef

Châteaubriand mit Sauce nach Wahl à la sauce à votre choix with sauce at your choice	ab 2 Personen 200g	56,00 pro Person
Doppeltes Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl Entrecôte double à la sauce à votre choix Double sirloin with sauce at your choice	ab 2 Personen 200g	50,00 pro Person
Rindsfilet mit Sauce nach Wahl Filet de boeuf à la sauce à votre choix Beef fillet steak with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	52,50 70,00
Zwischenrippenstück mit Sauce nach Wahl Entrecôte à la sauce à votre choix Sirloin steak with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	47,00 58,50
Huftsteak mit Sauce nach Wahl Rumpsteak de boeuf à la sauce à votre choix Rumpsteak from beef with sauce at your choice	180g Matterhorn size 300g	36,50 47,00
Hohrückensteak von der Walliser Eringerkuh mit Sauce nach Wahl Steak rib-eye de la vache d'Hérens Rib-eye steak of the local Herens cow	180g Matterhorn size 300g	50,00 65,00

- *Béarnaise-Sauce*

- *Grüne Pfeffer-Sauce*

- *Champignons-Sauce*

- *Café de Paris (fine herb butter)*

Kalb / Veau / Veal

Kalbsfilet an Champignons-Sauce Filet de veau à la sauce aux champignons Fillet of veal with mushroom sauce	200g	54,50
Kalbsschnitzel an Champignons-Sauce Escalope de veau à la sauce aux champignons Veal escalope with mushroom sauce	180g	46,00
Kalbsleber am Stück an Café de Paris Foie de veau en pièce au Café de Paris Calf's liver the piece with Café de Paris	180g	37,50

Kreuz und Quer / Criss-cross

Zwei Filets (vom Rind und Kalb)	200g	55,00
<i>Les deux filets (du bœuf et du veau)</i>	<i>Matterhorn size 300g</i>	<i>72,00</i>
The two fillets (beef and veal)		
Lammrückenfilet	180g	43,50
<i>Entrecôte d'agneau</i>		
Lamb sirloin with		
Schweinssteak Café de Paris	180g	34,00
<i>Steak de porc Café de Paris</i>	<i>Matterhorn size 300g</i>	<i>44,50</i>
Pork steak with Café de Paris		
Gaby - Spiess (Mix-Grill)	180g	38,50
<i>Brochette „Gaby“</i>		
Skewer „Gaby“		
Pouletbrust an Orangensauce	180g	33,50
<i>Blanc de poulet à la sauce à l'orange</i>		
Breast of chicken with orange sauce		
Eringer Bratwurst (vom Rind)	140g	27,50
<i>Saucisse d'Hérens (boeuf)</i>		
Herens sausage (beef)		
Vegi-Schnitzel		24,50
<i>Escalope végétarienne</i>		
Vegetarian escalaope		
Rösti Maison	mit Tomaten und Käse überbacken	23,00
<i>Vegetarisch</i>	<i>avec tomates et fromage gratinés</i>	
	with gratinated tomatoes and cheese	
Gourmet-Rösti	mit Räucherlachs und Sauerrahm	25,00
	<i>avec saumon fumé et crème fraîche</i>	
	with smoked salmon and sour cream	

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)

Fisch / Poisson / Fish

<i>Lachsfilet an Béarnaise-Sauce</i> Filet de saumon à la sauce béarnaise Fillet of salmon with bearnaise sauce	160g	36,00
<i>Riesencrevetten an Tatar-Sauce</i> Crevettes géantes à la sauce tartare King prawns with tartare sauce	180g	46,50

Zu unseren grillierten Fischgerichten werden auch nebst Gemüse hausgemachte Pommes-frites, Reis, Nudeln oder hausgemachte Rösti serviert. (Haus-Pommes solange Vorrat reicht)

Nos plats de poisson grillés sont aussi accompagnés de légumes et de frites fait maison, de riz, de pâtes ou de rösti fait maison. (Frites maison dans la limite des stocks disponibles)

The grilled fish dishes are also 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....

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



<i>Wienerli mit Salat oder Pommes-Frites</i> <i>Saucisse viennoise garnies de salade ou des pommes-frites</i> Sausages with salad or french fries	<i>17,00</i>
<i>Spaghetti mit hausgemachter Bolognese-Sauce</i> <i>Nouilles avec sauce à la Bolognese faite maison</i> Noodles with home-made Bolognese-Sauce	<i>23,00</i>
<i>Spaghetti all'arrabiata mit scharfer Tomatensauce</i> <i>à la sauce tomate piquante</i> with spicy tomato sauce	<i>23,00</i>
<i>Triflbachteller (Walliserteller garniert mit Rösti)</i> Assiette valaisanne garnie de Rösti Valais plate garnished with Rösti	<i>24,00</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-Frites</i> Escalope de porc panée, pommes-frites Breaded pork escalope, french fries	<i>24,00</i>

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	49,00	Lammrückenfilet <i>Entrecôte d'agneau</i> Lamb sirloin	180g	41,50
Zwischenrippenstück <i>Entrecôte de boeuf</i> Beef sirloin	180g	43,00	Schweinssteak <i>Steak de porc</i> Pork steak	180g	30,50
Huftsteak vom Rind <i>Rumpsteak de boeuf</i> Beef rumpsteak	180g	33,00	Gaby-Spiess (Mix-Grill) <i>Brochette „Gaby“</i> Skewer „Gaby“	180g	34,00
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	49,00	Pouletbrust <i>Blanc de poulet</i> Chicken breast	160g	30,00
Eringer Bratwurst (vom Rind) 140g <i>Saucisse d'Hérens (du boeuf)</i> Herens sausage (beef)		23,50	Lachsfilet <i>Filet de saumon</i> Fillet of salmon	160g	32,00
Kalbsschnitzel <i>Escalope de veau</i> Veal escalope	180g	42,00	Riesencrevetten <i>Crevettes géantes</i> King prawns	180g	42,50
Kalbsleber am Stück <i>Foie de veau en pièce</i> Calf's liver the piece	180g	34,00	Vegi-Schnitzel <i>Escalope végétarienne</i> Vegetarian escalope		21,50

UNSERE FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise

feine Fleischtranchen mit Bouillon
Viande en tranches cuit au bouillon
Meat in slices, boiled in clear soup

ab 2 Personen je 200g 47,50
pro Pers.

Supplément Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)
(du boeuf et du veau)
(beef and veal)

je 100g 12,50

Fondue Bourgeoise

Fleischwürfel mit Bouillon
Viande en cubes cuit au bouillon
Meat in cubes, boiled in clear soup

ab 2 Personen je 200 g 45,50
pro Pers.

Supplément Fleisch (Rindfleisch)
(boeuf)
(beef)

je 100 g 12,50

Moitié-Moitié

Fleisch in Würfel + Tranchen mit Bouillon
Viande en cubes + tranches cuit au bouillon
Meat in cubes + slices, boiled in clear soup

ab 2 Personen je 200 g 47,50
pro Pers.

Supplément Fleisch (Rind- + Kalbfleisch)
(du boeuf et du veau)
(beef and veal)

je 100 g 12,50

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 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 Danemark - Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensauce</i>		11,00
<i>Glace vanille à la sauce au chocolat faite maison chaude</i>	<i>Mini</i>	8,00
Vanilla ice cream with homemade warm chocolate sauce		
<i>Coupe Hot Berry - Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>		11,00
<i>Glace vanille aux framboises chaudes</i>	<i>Mini</i>	8,00
Vanilla ice cream with hot raspberries		
<i>Barbara's Special - Vanille- und Schokoeis mit Meringues und Eierlikör</i>		11,00
<i>Glace vanille et choco, meringues, liqueur aux oeufs</i>	<i>Mini</i>	8,00
Vanilla and chocolate ice cream with meringue and egg liqueur		
<i>Bananensplit - Vanilleeis, Bananen, Schokoladensauce</i>		11,00
<i>Glace vanille, bananes, sauce au chocolat chaude</i>	<i>Mini</i>	8,00
Vanilla ice cream, bananas, hot chocolate sauce		
<i>Eiskaffee</i>		10,50
<i>Café glace</i>	<i>Mini</i>	7,50
Ice coffee		
<i>Café affogato</i>		8,00
<i>Espresso, glace vanille (alkoholfrei)</i>		
<i>Meringues mit Eis und Rahm</i>		9,00
<i>Meringues glacées</i>	<i>Mini</i>	7,00
Meringues with ice cream and chantilly		
<i>Coupe Jules - Vanilleeis mit Whisky</i>		10,50
<i>Glace vanille au Whisky</i>	<i>Mini</i>	8,00
Vanilla ice cream with whisky		
<i>Sorbets Valaisan - Aprikosensorbet mit Aprikosenschnapps</i>		10,50
<i>Sorbet aux abricots à l'eau de vie d'abricot</i>	<i>Mini</i>	8,00
Apricot sorbet with apricot schnapps		
<i>Sorbet Williams - Birnensorbet mit Birnenschnapps</i>		10,50
<i>Sorbet aux poires à l'eau de vie de poire</i>	<i>Mini</i>	8,00
Pear sorbet with pear schnapps		

Gaby Iglu - Vanilleeis mit Caramelfüllung und Schoko-Mandel-Überzug, <i>Glace vanille, farcie de sauce caramel, couverture choco-amandes, flambé</i> Vanilla ice cream filled with caramel sauce, choco-almond cover, flamed	<i>flambiert</i>	12,00
Barbara's hausgemachtes Erdbeerparfait <i>Parfait aux fraises fait maison</i> Strawberry parfait home-made		10,50
Mama's Schokoladenkuchen <i>Maman's gâteau au chocolat</i> Mum's chocolate cake		7,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>Strouzel aux pommes à la glace vanille</i> Applestrudel with vanilla ice cream		10,00
Caramelköpflì <i>Flan caramel</i>		8,00
Mousse au chocolat (ohne Alkohol) <i>Mousse au chocolat (sans alcool)</i> Mousse au chocolat (without alcohol)		8,00
Diverse Käsesorten aus der Region nach Tagesangebot mit Feigensenf <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		11,00
1 Kugel Eis / 1 boule de glace / 1 scoop of ice cream mit Rahm / à la crème chantilly / whipped cream		3,50 +1,00
Rahmglace: Sorbets:	Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat Birnen, Aprikosen, Zitrone	

Dessertwein - Vin de dessert

Mont d'Or, Johannisberg	3.75dl	31,00
Amigne de Vétroz	5dl	34,00

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