

VORSPEISEN

Kraftbrühe natur 8.00
mit Ei oder Sherry + 1.50
Bouillon nature, à l'œuf ou au sherry
 Clear soup, with egg or sherry

Gemüsesuppe V 10.00
Potage de légumes
 Vegetable soup

Schnecken 6 Stk. 14.50
Escargots
 Snails

Grüner Salat V 9.50
Salade verte
 Green salad

Gemischter Salat V 12.50
Salade mêlée
 Mixed salad

Top-Salatteller (mit Rohschinken und Räucherlachs) 22.50
Top-Salade (au jambon cru et saumon fumé)
 Top-Salad (with raw ham and smoked salmon)

Grüner Salat mit Riesencrevetten 21.50
Salade verte garnie de crevettes géantes
 Green salad with king prawns

Walliser Teller 21.00
(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Käse)
Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, lard, fromage)
 Valais plate (raw ham, dried meat, bacon, cheese)

Trockenfleisch 21.00
Viande séchée
 Dried meat

Crevettencocktail 18.50
Cocktail des crevettes
 Shrimps cocktail

Geräucherter Lachs 20.00
Saumon fumé
 Smoked salmon

Carpaccio "Chez Gaby" 22.50
mit hausgemachter Vinaigrette und Reibkäse aus der Region
à la vinaigrette maison et fromage râpé de la région
 with homemade vinaigrette and cheese from the region

GRILLADEN



Rind / Boeuf / Beef

<i>Rindsfilet</i>	180g	55.00
<i>Filet de boeuf</i>	Matterhorn size 300g	73.00
Beef fillet steak		
<i>Zwischenrippenstück</i>	180g	49.50
<i>Entrecôte</i>	Matterhorn size 300g	61.00
Sirloin steak		
<i>Huftsteak</i>	180g	39.00
<i>Rumpsteak</i>	Matterhorn size 300g	49.50
Rumpsteak		
<i>Hohrückensteak von der Walliser Eringerkuh</i>	180g	54.50
<i>Steak rib-eye de la vache d'Hérens</i>	Matterhorn size 300g	72.50
Rib-eye steak of the local Herens cow		

Kalb / Veau / Veal

<i>Kalbsfilet</i>	200g	57.00
<i>Filet de veau</i>		
Fillet of veal		
<i>Kalbsschnitzel vom Grill</i>	180g	48.50
<i>Escalope de veau grillée</i>		
Veal escalope grilled		
<i>Kalbsleber am Stück</i>	180g	40.00
<i>Foie de veau en pièce</i>		
Calf's liver the piece		

Saucen zur Auswahl / à la choix / to chose

- *Béarnaise-Sauce*
- *Kräuterbutter (fine herb butter)*
- *Champignons-Sauce*
- *Grüne Pfeffer-Sauce*

Kreuz und Quer / Criss-cross

Zwei Filets (vom Rind und Kalb)		200g	57.50
<i>Les deux filets (de boeuf et de veau)</i>	Matterhorn size	300g	74.50
The two fillets (beef and veal)			
Lammrückenfilet		180g	46.00
<i>Entrecôte d'agneau</i>			
Lamb sirloin with			
Schweinssteak		180g	36.00
<i>Steak de porc</i>	Matterhorn size	300g	47.00
Pork steak			
Gaby - Spiess Mix-Grill		180g	40.00
<i>(Rind, Kalb, Schweinefleisch, Poulet, Lamm, Eringer Bratwurst)</i>			
<i>Brochette „Gaby“ (boeuf, veau, porc, poulet, agneau, saucisse d'Hérens)</i>			
Skewer „Gaby“ (beef, veal, pork, chicken, lamb, Herens sausage)			
Pouletbrust an Orangensauce		180g	35.50
<i>Blanc de poulet à la sauce à l'orange</i>			
Breast of chicken with orange sauce			
Eringer Bratwurst		140g	28.50
<i>Saucisse d'Hérens</i>			
Herens sausage			
Vegi-Schnitzel		V	25.50
<i>Escalope végétarienne</i>			
Vegetarian escalaope			
Rösti Maison	mit Tomaten und Käse überbacken	V	25.00
<i>Vegetarisch</i>	<i>avec tomates et fromage gratinés</i>		
	with gratinated tomatoes and cheese		
Gourmet-Rösti	mit Räucherlachs und Sauerrahm		27.00
	<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

Lachsfilet an Béarnaise-Sauce	160g	39.00
<i>Filet de saumon à la sauce béarnaise</i>		
Fillet of salmon with bearnaise sauce		

Riesencrevetten an Tatar-Sauce	180g	47.50
<i>Crevettes géantes à la sauce tartare</i>		
King prawns with tartare sauce		

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

Wickie's grilliertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites	18.50
<i>Escalope de porc grillée, pommes-frites</i>	
Grilled pork escalope, french-fries	

Goofy's Wienerli mit Pommes-frites	13.50
<i>Saucisse viennoise, pommes-frites</i>	
Sausage, french-fries	

Wolli's Butternudeln	V 12.50
<i>Nouilles au beurre</i>	
Noodles in butter	

Räuberteller	leerer Teller mit Besteck zum Räubern bei Mama und Papa	0.00
<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	

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



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 beurre aux herbes accompagnée d'une salade mêlée.

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

<i>Rindsfilet</i> <i>Filet de boeuf</i> Beef fillet steak	<i>180g</i>	<i>52.00</i>	<i>Lammrückenfilet</i> <i>Entrecôte d'agneau</i> Lamb sirloin	<i>180g</i>	<i>43.00</i>
<i>Zwischenrippenstück</i> <i>Entrecôte de boeuf</i> Beef sirloin	<i>180g</i>	<i>46.50</i>	<i>Schweinssteak</i> <i>Steak de porc</i> Pork steak	<i>180g</i>	<i>33.00</i>
<i>Huftsteak vom Rind</i> <i>Rumpsteak de boeuf</i> Beef rumpsteak	<i>180g</i>	<i>36.00</i>	<i>Gaby-Spiess Mix-Grill</i> <i>Brochette „Gaby“</i> Skewer „Gaby“	<i>180g</i>	<i>37.00</i>
<i>Hohrückensteak</i> <i>von der Walliser Eringerkuh</i> <i>Steak rib-eye de la vache d'Hérens</i> Rib-eye steak of the local Herens cow	<i>180g</i>	<i>51.50</i>	<i>Pouletbrust</i> <i>Blanc de poulet</i> Chicken breast	<i>160g</i>	<i>33.00</i>
<i>Eringer Bratwurst</i> <i>Saucisse d'Hérens</i> Herens sausage	<i>140g</i>	<i>25.00</i>	<i>Lachsfilet</i> <i>Filet de saumon</i> Fillet of salmon	<i>160g</i>	<i>36.00</i>
<i>Kalbsschnitzel (grilliert)</i> <i>Escalope de veau (grillée)</i> Veal escalope (grilled)	<i>180g</i>	<i>45.50</i>	<i>Riesencrevetten</i> <i>Crevettes géantes</i> King prawns	<i>180g</i>	<i>44.50</i>
<i>Kalbsleber am Stück</i> <i>Foie de veau en pièce</i> Calf's liver the piece	<i>180g</i>	<i>37.00</i>	<i>Vegi-Schnitzel</i> <i>Escalope végétarienne</i> Vegetarian escalope	<i>V</i>	<i>22.50</i>

FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise***feine Fleischtranchen mit Bouillon****ab 2 Personen je 200g**50.00
pro Pers.**Viande en tranches cuit au bouillon**Meat in slices boiled in clear soup****Supplément Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)****je 100g 15.00**(de boeuf et de veau)**(beef and veal)****Fondue Bourgeoise******Fleischwürfel mit Bouillon****ab 2 Personen je 200 g**48.50
pro Pers.**Viande en cubes cuit au bouillon**Meat in cubes boiled in clear soup****Supplément Fleisch (Rindfleisch)****je 100 g 13.50**(de boeuf)**(beef)****½ + ½ (Bourgeoise + Chinoise)******Fleisch in Würfel + Tranchen mit Bouillon****ab 2 Personen je 200 g**50.00
pro Pers.**Viande en cubes + tranches, cuit au bouillon**Meat in cubes + slices, boiled in clear soup****Supplément Fleisch (Rind- und Kalbfleisch)****je 100 g 15.00**(de boeuf et de 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 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 hausgemachter warmer Schokoladensauce</i>		12.00
<i>Glace vanille à la sauce au chocolat faite maison chaude</i>	<i>Mini</i>	9.00
Vanilla ice cream with homemade warm chocolate sauce		
<i>Coupe Hot Berry - Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>		12.00
<i>Glace vanille aux framboises chaudes</i>	<i>Mini</i>	9.00
Vanilla ice cream with hot raspberries		
<i>Barbara's Special - Vanille- und Schokoeis mit Meringues und Eierlikör</i>		12.00
<i>Glace vanille et choco, meringues, liqueur aux oeufs</i>	<i>Mini</i>	9.00
Vanilla and chocolate ice cream with meringue and egg liqueur		
<i>Bananensplit - Vanilleeis, Bananen, Schokoladensauce</i>		13.00
<i>Glace vanille, bananes, sauce au chocolat chaude</i>	<i>Mini</i>	10.00
Vanilla ice cream, bananas, hot chocolate sauce		
<i>Eiskaffee</i>		11.50
<i>Café glace</i>	<i>Mini</i>	9.00
Ice coffee		
<i>Café affogato</i>		8.50
<i>Espresso, glace vanille (alkoholfrei)</i>		
<i>Kaffee / Espresso Desserette</i>		8.50
<i>Café / Espresso Desserette</i>		
Coffee / Espresso Desserette		
<i>Meringues mit Eis und Rahm</i>		10.50
<i>Meringues glacées</i>	<i>Mini</i>	8.00
Meringues with ice cream and chantilly		
<i>Coupe Jules - Vanilleeis mit Whisky</i>		12.00
<i>Glace vanille au Whisky</i>	<i>Mini</i>	9.00
Vanilla ice cream with whisky		
<i>Sorbets Valaisan - Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps</i>		12.00
<i>Sorbet aux abricots à l'eau de vie d'abricot</i>	<i>Mini</i>	9.00
Apricot sorbet with apricot schnapps		
<i>Sorbet Williams - Birnensorbet mit Birnenschnaps</i>		12.00
<i>Sorbet aux poires à l'eau de vie de poire</i>	<i>Mini</i>	9.00
Pear sorbet with pear schnapps		

Gaby Iglu - Vanilleeis mit Caramelfüllung und Schoko-Mandel-Überzug, flambiert **12.50**
Glace vanille, farcie de sauce caramel, couverture choco-amandes, flambé
 Vanilla ice cream filled with caramel sauce, choco-almond cover, flamed

Barbara's hausgemachtes Erdbeerparfait **12.00**
Parfait aux fraises fait maison
 Strawberry parfait home-made

Apfelstrudel mit Vanilleeis **12.00**
Strudel aux pommes à la glace vanille
 Applestrudel with vanilla ice cream

Mousse au chocolat **8.50**
Mousse au chocolat
 Mousse au chocolat

Diverse Käsesorten aus der Region nach Tagesangebot mit Feigensenf **15.00**
Choix de fromages de la région selon l'offre du jour avec moutarde aux figues
 Local cheese selection according to the daily offer with fig mustard

1 Kugel Eis / 1 boule de glace / 1 scoop of ice cream **4.00**
mit Rahm / à la crème chantilly / whipped cream **+1.50**

Rahmglace: ***Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat***
Sorbets: ***Birnen, Aprikosen, Zitrone***

Dessertwein - Vin de dessert

Im Offenausschank auf Anfrage / par verre sur demande / by glass on request **1 dl** **7.50**

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