

# S P E I S E K A R T E

## G R I L L L E G I T A N

### K A L T E V O R S P E I S E N

Bunt gemischter Blattsalat an Senf & Zitronenvinaigrette Salade verte de saison, vinaigrette à la moutarde & citron	9.5
Gitan Salat mit Parmesan an Olivenöl & Aceto Balsamico Salade « Gitan » à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	15
Nüsslisalat mit Ziegenkäse im Speckmantel Salade de mâche & fromage de chèvre enrobé de lard	17.5
Hausgemachte Entenleberterrine mit Quitten Chutney Terrine de foie gras maison & chutney de coings	25
Rindscarpaccio gefüllt mit Rucola & getrockneten Tomaten Carpaccio de bœuf farci aux roquettes & tomates séchées	22
Duo vom Saibling: Tartar & pochiert im Olivenkräuteroel Duo d'omble chevalier: tartar & poché à l'huile d'olive aux herbes	19

## W A R M E   V O R S P E I S E N

Tomatensuppe mit Gin & Basilikumespuma Soupe de tomates au gin & espuma au basilic		10.5
Sauerkraut & Chilli Suppe mit einem Lachswürfel Soupe à la choucroute & chili avec un cube de saumon		16
Ravioli gefüllt mit Kalbsbäggli auf Petersilienpüree Raviolis farci aux joues de veau sur une purée de persil		19
Wasabi Crevetten mit süss & sauerem Speck Crevettes au wasabi & lard aigre - doux		24

## W A R M E   V O R S P E I S E N &   H A U P T G E R I C H T E

	½ Port	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino & rucola	16	24
Gambas Gitan	22	39.5
Schnecken an Knoblauchbutter Escargots au beurre d'ail	16	29

## V O M G R I L L

<b>Frischer Tagesfisch</b> Poisson frais du jour			Tagespreis
<b>Riesencrevetten an Limetten- &amp; Ingwerbutter</b> Crevettes géantes au beurre de citron vert & gingembre			39.5
<b>Kalbsschnitzel mit Butter &amp; Zitrone</b> Escalope de veau avec beurre & citron			35
<b>Frisches Hähnchen mit Estragon</b> Coquelet frais à l'estragon	45 min - für 2 Personen p.P.		38
<b>Lammfilets mit Kräuter</b> Filets d'agneau aux herbes			39
<b>Lammcarré mit Kräutern</b> Carré d'agneau aux herbes	ab 2 Personen	p.P.	44.5
<b>Zigeunerspiess mit Rindsfleisch</b> Brochette Gitan			38.5
<b>Entrecôte mit feiner Kräuterbutter</b> Entrecôte au beurre aux fines herbes		180 g	39
<b>Rindsfilet mit feiner Kräuterbutter</b> Filet de bœuf au beurre aux fines herbes		120 g	38
		180 g	48

Als Beilage servieren wir ein Tagesgemüse & unseren Kartoffelgratin

Herkunft von unserem Fleisch:

Kalb: Schweiz Rind: Irland Lamm: Neuseeland Geflügel: Schweiz

## N A C H S P E I S E N

Apfel Crumble mit Sauerrahmeis		
Crumble de pommes avec glace à la crème fraîche	15 min	13
Tiramisu von Heidelbeeren mit weissem Kaffee Eis		
Tiramisu aux myrtilles avec glace au café blanc		14
Schokoladenmousse schwarz & weiss		
Mousse au chocolat noir et blanc		13
Crème brûlée mit Kakaobohnen		
Crème brûlée à la noix de cacao		14
Warmer Schokoladenkuchen mit Blutorangensorbet		
Gâteau chaud au chocolat & sorbet à l'orange sanguine	15 min	17
Zwetschgensorbet		
Sorbet aux prunes		13
Variation vom hausgemachten Eis		
Variation de glaces maison		10
Käse Variation mit Feigensenf		
Choix de fromages avec moutarde de figues		15

Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir:

Mitis, Amigne de Vétroz, Germanier Balavaud	5 cl	9.5
Port Graham's		
fine tawny	5 cl	7
late bottle vintage	5 cl	10
tawny 20 years	5 cl	14