

S P E I S E K A R T E

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

Kalte Vorspeisen

Bunt gemischter Blattsalat an Holunderblütenvinaigrette Salade verte de saison, vinaigrette de fleurs de sureau	9
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum an Olivenöl & Aceto Balsamico Tomates, mozzarella et basilic à l'huile d'olive et aceto balsamico	14.5
Gitan Salat mit Parmesan an Olivenöl & Aceto Balsamico Salade « Gitan » à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	15
Hausgemachte Entenleberterrine mit Aprikosen Chutney Terrine de foie gras maison & chutney aux abricots	25
Rindscarpaccio mit Kräuterfrischkäse Carpaccio de bœuf avec fromage frais aux herbes	21.5
Vitello & Tonno mit Tomaten & Rucola Vitello & Tonno avec tomates & rucola	19.5

Suppen

Tomatensuppe mit Gin Soupe de tomates au gin		9.5
Thai Curry Suppe Soupe au curry		9.5

Warme Vorspeisen & Hauptgerichte

	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

Frischer Tagesfisch			
Poisson frais du jour			Tagespreis
Riesencrevetten an Limetten- & Ingwerbutter			
Crevettes géantes au beurre de citron vert & gingembre			39.5
Kalbsschnitzel mit Butter & Zitrone			
Escalope de veau avec beurre & citron			35
Pouletbrust an Senfsauce			
Suprême de volaille à la moutarde			29.5
Lammkoteletten			
Côtelettes d'agneau			37
Lammcarré mit Kräutern			
Carré d'agneau aux herbes	ab 2 Personen	p.P.	44.5
Zigeunerspiess mit Rindsfleisch			
Brochette Gitan			38.5
Entrecôte			39
Rindsfilet			
Filet de bœuf		120 g	38
		170 g	48

Herkunft von unserem Fleisch:

Kalb: Schweiz Rind: Südamerika Lamm: Neuseeland Geflügel: Schweiz

N A C H S P E I S E N

Zigarre von Ananas & Papaya mit Sauerrahmeis Cigare à l'ananas & papaye et glace à la crème fraîche	14
Marinierte Erdbeeren mit Pfeffer & Balsamico an Thymianeis Fraises marinées aux caramel de vinaigre balsamique & poivre et glace au thym	13
Schokoladenmousse schwarz & weiss Mousse au chocolat noir et blanc	13
Crème brûlée mit Lavendel Crème Brûlée à la lavande	13
Zwetschgensorbet Sorbet aux prunes	13
« Mojito » Sorbet Sorbet « Mojito »	12
Parmesan mit Waldhonig Parmesan au miel de forêt	13
Variation vom hausgemachten Eis Variation des glaces maison	8
Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir:	
Port Graham's fine tawny	5 cl. 7
late bottle vintage	5 cl. 10
tawny 20 years	5 cl. 14