



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

Le Gitan Grill est. 1964

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

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing / V	12.5
Seasonal mixed salad with house dressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	
Gitan Salat - Mediterraner Sommersalat mit Feta / V	19.5
Gitan salad - Mediterranean summer salad with feta cheese Salade d'été méditerranéenne avec feta	
Burrata auf Tomatenragout mit Pfirsich & Basilikum / V	23
Burrata with tomato ragout, peaches & basil Burrata sur son ragout de tomates, pêches & basilic	
Getrübeltetes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec "Belper Knolle"	
Lachscarpaccio an Agrumen Vinaigrette, Rosa Pfeffer	25
Salmon carpaccio with citrus vinaigrette & pink peppercorns Carpaccio de saumon, vinaigrette aux agrumes & baies roses	



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

**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

Tomatensuppe mit Ginespuma / V		13
Tomato soup & gin espuma		
Soupe de tomates & son espuma au gin		
Linguine mit Hummer	36	58
Linguine with lobster		
Linguine au homard		
Tagesrisotto / V		Tagespreis
Daily risotto		
Risotto du jour		
Gambas Gitan	24.5	48
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs		
Gambas sautées aux tomates, olives & herbes		
Schnecken an Knoblauchbutter	18.5	32
Snails with garlic butter		
Escargots au beurre d'ail		
Filet vom Zander		
auf einer Variation von jungen Erbsen	28	49.5
Filet de sandre sur une variation de jeunes petits pois		
Pike-perch fillet with a variation of young peas		



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

V O M G R I L L

Tagesfisch			Tagespreis
Fish of the day Poisson du jour			
Riesenkrevetten mit Zitronenbutter			48
Tiger prawns with lemon butter Crevettes géantes au beurre de citron			
Maispouardenbrust an Zitronensauce mit Thymian			38
Breast of corn poulard, lemon sauce & thyme Suprême de poulet, sauce au citron & thym			
Kalbspaillard mit Butter & Zitrone			48
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron			
Lammfilets mit Kräutern			48
Lamb fillets with herbs Filets d'agneau aux herbes			
Lammcarré mit Kräutern	min. 2 Pers.	p.p	62
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch		170 g medium	48
Gitan beef skewer		250 g large	63
Brochette Gitan			
Entrecôte mit Kräuterbutter			48
Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes			
Rindsfilet mit Kräuterbutter		120 g small	44
Filet of beef with herb butter		180 g medium	56
Filet de bœuf et son beurre aux herbes			
"Surf & Turf":			+ 18
mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard			
Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin oder einen Salat.			
Served with potato gratin or a salad. Tous nos plats sont accompagnés du gratin dauphinois ou d'une salade.			



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Crème brûlée mit Kaffeeeis	14
Classic crème brûlée with coffee ice cream Crème brûlée cassique avec glace au café	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14
Creamy plum sorbet with Vieille Prune Sorbet crémeux à la prune avec Vieille Prune	
Deklination von Walliser Aprikosen	14.5
Déclinaison de l'abricot du Valais Valais apricot variation	
Affogato al caffè	8.5
Affogato coffee Café "affogato"	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams Variation de glaces maison	
Selektion vom Schweizer Käse mit Feigensenf	18
Selection of Swiss cheese with fig mustard Sélection de fromages suisses avec moutarde de figues	

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso		18
Pornstar Martini: Mango Vodka, Passoa, Lime		18
Spicy Margarita: Tequila, Lime, Sirup, Tabasco		18
Mitis, Amigne de Vétroz, J-R Germanier	5 cl	9.5
Port Graham's fine tawny	5 cl	8.5
tawny 20 years	5 cl	15

Coupe Dänemark :-)) 12
because I like it !!!



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

Herkunftsdeklaration

Kalb:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Südamerika, Irland,
Lamm:	Australien*, Neuseeland*, Schweiz
Hirsch:	Schweiz, Neuseeland
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schweiz, Mittelmeer, Nordostatlantik
Krevetten:	Vietnam, ASC zertifizierte Zucht
Hummer:	CA/US, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei
Muscheln:	IT/NL, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei
Brot:	Schweiz / EU

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

V = vegetarische / vegane Variante möglich
Bei Allergien wenden Sie sich bitte vor dem Bestellen an das Servicepersonal
V = vegan variant possible
For allergies, please contact the staff before ordering
V = variante vegan possible
En cas d'allergies veuillez s'il vous plait l'annoncer au personnel avant de faire votre commande