



* 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 - Frühlingssalat mit Alpkäse / V	19.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese	
Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle"	
Carpaccio de cerf aux truffes avec "Belper Knolle"	
Warmer Ziegenkäse an Honig & Thymian mit Nüsslisalat, Orangen, Nüssen und Röstzwiebeln	22
Warm goat cheese with honey & thyme, served with lamb's lettuce, oranges, nuts and crispy fried onions	
Fromage de chèvre chaud au miel et au thym, servi avec une salade de mâche, des oranges, des noix et des oignons frits	
Entenleberterrinen, Orangen Chutney & Thymian Gelee	32
Duck liver terrine, orange chutney & thyme jelly	
Terrine de foie de canard, chutney d'oranges et gelée de thym	



* 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

Velouté vom Bärlauch mit sautierter Krevette

19.5

Wild garlic velouté & sautéed prawn

Velouté à l'ail des ours avec sa crevette sautée

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



* 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

Frisches Hähnchen mit Estragon für 2 Pers. auf Anfrage 89

Fresh chicken with tarragon for 2 people - on request

Coquelet frais à l'estragon pour 2 personnes - sur demande

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

Fillet of beef with herb butter

180 g medium 56

Fillet 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

Beeren Tartelette mit Vanilleeis	15
Berry tartlet with vanilla ice cream	
Tartelette aux baies et glace à la vanille	
Orangen Crème brûlée mit Kardamom & Schokoladeneis	14
Orange crème brûlée with cardamom & chocolate ice cream	
Crème brûlée à l'orange avec cardamome & glace au chocolat	
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	
Panna Cotta mit Zitronenthymian, Erdbeeren & seinem Eis	14.5
Panna cotta with lemon thyme, strawberries & ice cream	
Panna cotta au thym citronné, fraises & sa glace	
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