



* 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 - Wintersalat mit Alpkäse / V	19.5
Gitan salad - winter salad with alpine cheese	
Salade d'hiver "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 doucette, des oranges, des noix et des oignons frits	
Entenleberterrinen, Feigen Chutney & Portweinreduktion	32
Duck liver terrine, fig chutney & port wine reduction	
Terrine de foie de canard, chutney de figues et réduction de porto	



* 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		
Leicht getrüffelte Blumenkohlsuppe		14
Truffled cauliflower soup		
Soupe de chou-fleur truffée		
mit Krevette, with tiger prawn, avec sa crevette		+5.5
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 Tagesgemüse und Kartoffelgratin oder einen Salat.

Served with daily vegetables and potato gratin or a salad.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et de gratin dauphinois ou d'une salade.



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Schokoladen - Caramel Tartelette mit Orangeneis	15
Chocolate caramel tartlet with orange ice cream Tartelette au chocolat et caramel, glace à l'orange	
Kaffee Crème brûlée mit Vanilleeis	14
Coffee crème brûlée with vanilla ice cream Crème brûlée au café avec glace à la vanille	
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 Wintergewürzen, Spekulatius Eis	14.5
Panna cotta with winter spices, speculoos ice cream Panna cotta aux épices d'hiver, glace au spéculoos	
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 :-)
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