



* 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	10.5
Seasonal mixed salad with house dressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	
Gitan Salat - Wintersalat mit Alpkäse / V	17.5
Gitan salad - winter salad with alpine cheese Salade d'hiver "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Karotten Chutney	18.5
Warm goat cheese with lamb's lettuce, carrot chutney Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	24.5
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec bouille de Belp	
Entenleberterrinerne mit Mango Chutney	29
Duck liver terrine with mango chutney Foie gras en terrine avec chutney de mangue	

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* 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		11.5
Tomato soup & gin espuma Soupe de tomates & son espuma au gin		
Leicht getrüffelte Blumenkohlsuppe mit Jakobsmuschel / V		17.5
Truffled cauliflower soup with scallop Soupe de chou-fleur truffée avec Coquille Saint Jacques		
Linguine mit Hummer	33.5	52
Linguine with lobster Linguine au homard		
Tagesrisotto / V		Tagespreis
Daily risotto Risotto du jour		
Gambas Gitan	24.5	45
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs Gambas sautés, olives & tomates & herbes		
Schnecken an Knoblauchbutter	16.5	29.5
Snails with garlic butter Escargots au beurre d'ail		

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* 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			45
Tiger prawns with lemon butter Crevettes géantes au beurre de citron			
Frisches Hähnchen mit Estragon für 2 Pers. auf Anfrage			78
Fresh chicken with tarragon for 2 people - on request Coquelet frais à l'estragon pour 2 personnes - sur demande			
Kalbpaillard mit Butter & Zitrone			46
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron			
Lammfilets mit Kräutern			45
Lamb fillets with herbs Filets d'agneau aux herbes			
Lammcarré mit Kräutern	min. 2 Pers.	p.p	54
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch		170 g medium	45
Gitan beef skewer		250 g large	62
Brochette Gitan			
Entrecôte mit Kräuterbutter			46
Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes			
Rindsfilet mit Kräuterbutter		120 g small	42
Filet of beef with herb butter		180 g medium	54
Filet de bœuf et son beurre aux herbes			
"Surf & Turf":			+ 16.5
mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard			

Als Beilage servieren wir Tagesgemüse & Kartoffelgratin
To accompany we serve a daily vegetable & potato gratin
Tous nos plats sont servis avec légumes du jour & gratin dauphinois

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* GITAN GRILL ZERMATTERSTÜBLI GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Orangen Crème brûlée mit Schokoladeneis	14
Orange creme brule with chocolate ice cream Crème brûlée aux oranges avec glace au chocolat	
Panna Cotta mit Wintergewürzen, Zimteis & Streusel	14
Panna cotta with winter spices, cinnamon ice cream Panna cotta avec épices d'hiver, glace à la cannelle	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet	14
Creamy plum sorbet Sorbet cremeux à la prune	
Affogato al caffè	8.5
Affogato coffee Café "affogato"	
Café Gourmand - Espresso mit kleiner Dessertauswahl	16
Espresso and a selection of mignardises Café gourmand	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams Variation de glaces maison	
Käsevariation mit Feigensenf	17
Selection of cheese with fig mustard Choix de fromages avec moutarde de figues	

After dinner drinks:

Espresso Martini	Vodka, Kahlua, Espresso	15
Alexander Cognac,	Creme de cacao brown, cream	15
Grasshopper	Creme de menthe, creme de cacao, cream	15
Mitis,	Amigne de Vétroz, J-R Germanier	5 cl 9.5
Port Graham's	fine tawny	5 cl 7.5
	tawny 20 years	5 cl 15

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

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* GITAN GRILL ZERMATTERSTÜBLI GITAN BAR

Herkunftsdeklaration

Kalb:	Schweiz
Rind:	Irland, Südamerika, Schweiz
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

*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