



* 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	18.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat	22
Warm goat cheese with lamb's lettuce Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec boulle de Belp	
Entenleberterrinen mit Zwiebel Chutney	29.5
Duck liver terrine with onion chutney Foie gras en terrine avec chutney d'oignons	



* 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		12.5
Tomato soup & gin espuma		
Soupe de tomates & son espuma au gin		
Bärlauchsuppe mit Riesenkrevette		18.5
Wild garlic soup with tiger prawn		
Soupe à l'ail des ours et crevette géante		
Linguine mit Hummer	35	55
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 sautés, olives & tomates & herbes		
Schnecken an Knoblauchbutter	16.5	29.5
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			79
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	58
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch	170 g medium		46
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		55
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



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Crème brûlée klassisch mit seinem Eis	14
Crème brûlée classic with ice cream	
Crème brûlée classique avec sa glace	
Passionsfruchtparfait mit Kokoscreme & Milch Eis	15
Passion fruit parfait with coconut cream & milk ice cream	
Parfait aux fruits de la passion avec crème de noix de coco & la glace au lait	
Panna Cotta mit Erdbeeren, Basilikumeis & Streusel	14
Panna cotta with strawberries, basil ice cream & crumbles	
Panna cotta avec des fraises et la glace au basilic	
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"	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams	
Variation de glaces maison	
Käsevariation mit Kiwisenf	18
Selection of cheese with kiwi mustard	
Choix de fromages avec moutarde au kiwi	

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso		16
Pornstar Martini : Mango Vodka, Passoa, Lime		16
Spicy Margarita : Tequila, Lime, Sirup, Tabasco		16
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:	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
Brot:	Schweiz

*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