



* 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	11.5
Seasonal mixed salad with house dressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	
Gitan Salat - Herbstsalat mit Käse / V	18
Gitan salad - autumn salad with cheese Salade d'automne "le Gitan" avec fromage	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec boulle de Belp	
Entenleberterrinen mit Mango Chutney	29.5
Duck liver terrine with mango chutney Foie gras en terrine avec chutney de mangue	



* 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

Kürbis - Currysuppe / V		12
Pumpkin - curry soup		
Soupe de potiron & curry		
mit sautierter Krevette		+5.5
with sauteed tiger prawn		
avec sa crevette sautée		
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			
Maispoullardenbrust an Senfsauce mit Estragon			38
Breast of corn poulard, mustard sauce & tarragon Suprême de poulet à la moutarde & estragon			
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		43
Fillet 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 Cointreaueis	14
Orange creme brulee with cointreau ice cream Crème brûlée à l'orange avec cointreau glace	
Zwetschgentartelette mit seinem Eis	14.5
Plum tartlet with ice cream Tartelette aux prunes et sa glace	
Mangoküchlein mit Granatapfelcrème	14.5
Small mango cake with pomegranate cream Gâteaux à la mangue avec sa crème de grenade	
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 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, Crème de cacao brown, cream		15	
Grasshopper : Crème 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 :-)) 11
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

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt