



* 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 - Sommersalat mit mediterranem Gemüse,
Gurken, Kalamata Oliven, Nüssen, Fetakäse & Tzatziki / V** 19.5

Gitan salad - summer salad with Mediterranean vegetables,

Cucumbers, Kalamata olives, nuts, feta cheese & tzatziki

Salade Gitan - salade estivale avec légumes méditerranéens,

Concombres, olives Kalamata, noix, feta & tzatziki

Burrata auf Tomatenragout mit Aprikosen & Basilikum 23

Burrata with tomato ragout, apricots & basil

Burrata sur un ragout de tomates, abricots & basilic

Lachstatar mit Mango & Tomaten an Honig Rosmarin Sauce 25

Salmon tartare with mango & tomatoes in honey rosemary sauce

Tartare de saumon avec mangue, tomates et sauce au miel-
romarin

Entenleberterriner mit süßem Aprikosen Chutney 32

Duck liver terrine with sweet apricot chutney

Terrine de foie de canard avec chutney d'abricots doux



* 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 Gin - Espuma / V 13

Tomato soup & gin espuma

Soupe de tomates & son espuma au gin

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

Maispoulardenbrust an Zitronensauce mit Thymian

39

Breast of corn poulard, lemon sauce & thyme

Suprême de poulet, sauce au citron & thym

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 Sommersalat.

Served with daily vegetables and potato gratin
or a summer salad.

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



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Zitronenparfait mit italienischer Meringue & Aprikosensorbet	15
Lemon parfait with Italian meringue and apricot sorbet Parfait au citron avec meringue italienne et sorbet à l'abricot	
Mango-Crème brûlée mit Vanilleeis	14
Mango crème brûlée with vanilla ice cream Crème brûlée à la mangue avec glace 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	
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		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:	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

*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