

Le*Gitan

K A L T E V O R S P E I S E N

Bunt gemischter Blattsalat an Himbeer - Honigvinaigrette Salade verte de saison, vinaigrette à la framboise & miel	9.5
Gitan Salat mit Parmesan an Olivenöl & Aceto Balsamico Salade « Gitan » à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	15
Carpaccio vom Rindsfilet, Rucola, Parmesan & Trüffeldressing Carpaccio de filet de bœuf, roquette, parmesan & vinaigrette à la truffe	22.5
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Rotweifeigen Terrine de foie gras maison avec figues au vin rouge	28
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat & Zwiebelconfit Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche & confit d'oignons	18
Sautierte Rotbarbe auf Spargel - Erdbeersalat Sauté de rouget sur salade d'asperges & fraises	19

W A R M E V O R S P E I S E N

Tomatensuppe mit Gin & Basilikumespuma Soupe de tomate au gin & espuma au basilic	10.5
Süßkartoffel - Kokossuppe mit geräuchertem Heilbutt Soupe de patates douces & coco avec flétan fumé	16.5
Getrüffelte Lauch Ravioli auf grünem Thai Curry Ravioli aux poireau truffé sur thai curry vert	24

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	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino & Rucola Spaghetti à l'ail, l'huile d'olive, piment & roquette	16	24
Gambas Gitan	23	42
Schnecken an Knoblauchbutter Escargots au beurre d'ail	16	29

V O M G R I L L

Frischer Tagesfisch

Poisson frais du jour

Tagespreis

Riesencrevetten an Limetten- & Ingwerbutter

Crevettes géantes au beurre de citron vert & gingembre

42

Kalbspillard mit Butter & Zitrone

Paillard de veau avec beurre & citron

42

Frisches Hähnchen mit Estragon für 2 Personen - auf Anfrage

Coquelet frais à l'estragon

pour 2 personnes - sur demande

76

Lammfilets mit Kräuter

Filets d'agneau aux herbes

39.5

Lammcarré mit Kräuter

Carré d'agneau aux herbes

ab 2 Personen

p.P.

45

Gitan - Spiess mit Rindsfleisch

Brochette Gitan

39.5

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Entrecôte au beurre aux fines herbes

180 g

42

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Filet de bœuf au beurre aux fines herbes

120 g

38

180 g

49

Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin

Gratin dauphinois en accompagnement

Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz **Rind:** Südamerika **Lamm:** Neuseeland **Geflügel:** Schweiz

N A C H S P E I S E N

Aprikosen Törtchen mit Sabayon gratiniert Petite tarte aux abricots gratinée au sabayon		15
Zwetschgensorbet Sorbet aux prunes		13
Crème brûlée klassisch Crème brûlée classic		13
Erdbeer - Rhabarber Tiramisu mit Himbeersorbet Tiramisu aux fraises & rhubarbe & glace à la crème fraîche		14
Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchteis Gâteau au chocolat avec la glace aux fruits de la passion		14.5
Schokoladenmousse schwarz & weiss Mousse au chocolat noir et blanc		13
Affocato al caffè Café "affogato"		8.5
Käsevariation mit Feigensenf Choix de fromages avec moutarde de figues		15
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
	tawny 20 years	5 cl
		15