

# *Le\*Gitan*

## K A L T E   V O R S P E I S E N

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing Seasonal mixed salad with house dressing	9.5
Gitan Salat mit Parmesan an Olivenöl & Aceto Balsamico Gitan salad with parmesan, olive oil & Aceto Balsamico	15
Getrüffeltes Carpaccio vom Rindsfilet mit Bergkäse Truffled carpaccio of beef fillet with mountain cheese	23
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Aprikosenchutney Homemade duck liver terrine with apricot chutney	28
Marinierter Lachs mit Gurke & Limettencrème Marinated salmon with cucumbers & lime cream	19

## W A R M E   V O R S P E I S E N

Tomatensuppe mit Gin & Kräutern

Tomato soup with gin & herbs

10.5

Mango - Erdnusssuppe mit sautierter Sesamcrevette

Mango - peanutsoup with sesame tiger prawn

16.5

Ricotta Tomaten Ravioli mit Parmesanschaum

Ricotta tomato ravioli with parmesan foam

19.5

## 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

Tagespasta

Daily pasta

Gambas Gitan

Tiger prawns with tomatos, olives & herbs

23

42

Schnecken an Knoblauchbutter

Snails with garlic butter

16

29

## V O M G R I L L

### Frischer Tagesfisch

Fresh fish of the day

market price

### Riesencrevetten an Limetten- & Ingwerbutter

Tiger prawns with lime & ginger butter

42

### Kalbspillard mit Butter & Zitrone

Veal paillard with butter & lemon

42

### Maispoulardenbrust mit Balsamicozwiebeln

Breast of corn-fed poulard with balsamico onions

35

### Lammfilets mit Kräutern

Lamb fillets with herbs

39.5

### Lammcarré mit Kräutern

Rack of lamb with herbs

min. 2 people

p.p

45

### Gitan - Spiess mit Rindsfleisch

Gitan beef skewer

39.5

### Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Entrecôte steak with herb butter

180 g

42

### Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Fillet of beef with herb butter

120 g

38

180 g

49

Als Beilage servieren Kartoffelgratin oder Salat

To accompany the above we serve potato gratin or salad

### Herkunft Fleisch

**Kalb:** Schweiz **Rind:** Südamerika **Lamm:** Australien **Geflügel:** Frankreich

## N A C H S P E I S E N

Panna Cotta mit Tonkabohne & Saisonbeeren

Panna cotta with tonka bean & seasonal berries 14

Mascarponecrème mit Mangos & Limetten - Sauerrahmeis

Mascarponecream with mangos & sourcream - lime ice cream 14

Variation von weisser Schokolade, Joghurt & Himbeere

Variation of white chocolate, yoghurt & raspberries 14.5

Schokoladenmousse schwarz & weiss

Black & white chocolate mousse 13

Zwetschgensorbet

Plum sorbet 13

Affocato al caffè

Affogato coffee 8.5

Käsevariation mit Feigensenf

Selection of cheese with fig mustard 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 7.5

tawny 20 years 5 cl 15