

# Le\*Gitan

## K A L T E   V O R S P E I S E N

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	10
Gitan Salat mit Parmesan an Olivenöl & Aceto Balsamico Salade "le Gitan" avec du parmesan & du vinaigre balsamique	15
Getrüffeltes Carpaccio vom Rindsfilet mit Bergkäse Carpaccio de filet de boeuf aux truffes avec du fromage de montagne	23
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Zwetschgen - Chutney Terrine de foie gras fait maison avec son chutney de prunes	28
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Gurke, Apfel & Meerrettichcrème Saumon d' Ecosse mariné maison avec ses concombres et sa crème au Raifort	19

## W A R M E   V O R S P E I S E N

Tomatensuppe mit Gin & Kräutern Soupe de tomates au gin & aux herbes	11
Kürbissuppe mit Kumin & sautierter Crevette Crème de courge au cumin & crevette sautée	16.5
Ricotta Tomaten Ravioli mit Parmesanschaum Raviolis à la tomate & ricotta avec une mousse de parmesan	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 Pâtes du jour		Tagespreis
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

### Kalbspallard mit Butter & Zitrone

Paillard de veau avec beurre & citron

42

### Maispouardenbrust mit Balsamicozwiebeln

Suprême de poulet avec sa sauce aux oignons confit

35

### 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 et son beurre aux fines herbes

180 g

42

### Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Filet de bœuf et son 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

Panna Cotta mit Tonkabohne & Saisonbeeren		
Panna cotta aux fèves de de tonka & ses baies de saison		14
Tiramisu im Glas mit Pflaumen, Chia Samen & Sauerrahmeis		
Tiramisu en verrine à la prune, graine de chia & glace à la crème fraîche		14.5
Schokoladentarte neu interpretiert, Matchacrème & Himbeersorbet		
Tarte au chocolat revisité, crème matcha & sorbet framboise		14.5
Schokoladenmousse schwarz & weiss		
Mousse aux chocolats noir et blanc		13
Zwetschgensorbet		
Sorbet aux prunes		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