

# 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	10.5
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
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Chicorre & Baumnüssen Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche, endive & noix	18
Hausgebeizter schottischer Lachs mit roter Beete, Apfel & Meerrettichcrème Saumon d' Ecosse mariné maison avec sa betterave 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

Getrüffelte Pastinakensuppe mit Jakobsmuschel

Velouté de panais truffée avec sa coquille Saint-Jacques

16.5

Ossobuco Ravioli mit schwarzer Tessiner Polenta

Raviolis farcis d'ossobuco avec polenta noire tessinoise

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

Gambas sauté, olives & tomates

24.5

45

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

45

### 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

170 g medium

39.5

Brochette Gitan

250 g large

58

### Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Entrecôte et son beurre aux fines herbes

180 g

42

### Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

120 g small

38

Filet de bœuf et son beurre aux fines herbes

180 g medium

49

### T-Bone Steak vom irischen Hereford Rind

T-Bones steak Hereford d'Irlande

400 g large

62

Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin

Gratin dauphinois en accompagnement

### Herkunft Fleisch

**Kalb:** Schweiz **Rind:** Südamerika, Irland **Lamm:** Australien, Neuseeland **Geflügel:** Schweiz, Frankreich

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

Panna Cotta mit Wintergewürzen & Beeren		
Panna cotta aux épices d'hiver & ses baies		14
Tiramisu im Glas mit Passionsfrucht, Ananas & Granatapfeleis		
Tiramisu en verrine à la glace de fruit de la passion, l'ananas & la grenade		14.5
Schokoladentörtchen mit Agrumen & Blutorangeneis		
Petite Tarte au chocolat avec sa glace d'agrumes & de l'orange sanguine		14.5
Rotweibirne mit Pfeffereis		
Poire pochée au vin rouge avec sa glace au poivre		15
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, Crème de cacao brown, cream		15
Grasshopper	Crème de menthe, crème 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