

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	10.5
Haussalat mit mariniertem Gemüse, Rohschinken & Parmesan House salad with marinated vegetables, smoked ham & parmesan cheese	17.5
Buffalo Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with tomatos & basil	17
Getrüffeltes Carpaccio vom Rindsfilet mit Belper Knolle Truffled carpaccio of beef with "Belper Knolle"	23
Hausgemachte Entenleberterriner mit Aprikosen & Feige Homemade duck liver terrine with apricots & fig	28
Thunfisch mit Sesam, Mango, Avocado & Koriander Thuna with sesame, mango, avocado & coriander	22

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

Tomatensuppe mit Kräutern & Ginespuma Tomato soup with herbs & gin espuma	11
Erbsencrèmesuppe mit Morchel & Riesenkrevette Creamy pea soup with morel & prawn	16.5
Ziegenkäseravioli mit Tomaten & Basilikum Goat cheese ravioli with tomatoes & basil	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 oder Risotto Daily pasta or risotto		
Gambas Gitan Tiger prawns with tomatos, olives & herbs	24.5	45
Schnecken an Knoblauchbutter Snails with garlic butter	16	29
Gemüsespiess vom Grill mit Kartoffelgratin Grilled vegetable skewer with potato gratin		28

V O M G R I L L

Frischer Tagesfisch

Fresh fish of the day

market price

Riesenkrevetten mit Zitronengras

Tiger prawns with lime & ginger butter

45

Kalbspillard mit Butter & Zitrone

Veal paillard with butter & lemon

42

Maispouardenbrust mit Seitling & Estragon

Breast of corn-fed poulard with oyster mushrooms & tarragon

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

170 g medium

39.5

Gitan beef skewer

250 g large

58

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Entrecôte steak with herb butter

180 g

42

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

120 g small

38

Fillet of beef with herb butter

180 g medium

49

"Surf & Turf": mit Riesenkrevette / with tiger prawn

+ 8

Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin oder Salat

To accompany the above we serve potato gratin or salad

Herkunft Fleisch

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

N A C H S P E I S E N

Erdbeer - Rhabarber Crumble mit Sauerrahm - Basilikumeis Strawberry rhubarb crumble with sour cream basil ice cream	14
Weisse Schokoladentarte mit Aprikosenkompott & Rosmarineis White chocolate tart with apricot compote & rosemary ice cream	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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.