



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

Le Gitan Grill est. 1964

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

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing / V	12.5
Seasonal mixed salad with house dressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	
Gitan Salat - Frühlingssalat mit Alpkäse / V	18.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat / V	22
Warm goat cheese with lamb's lettuce Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec bouille de Belp	
Entenleberterrinen mit Zwiebel - Zimt Chutney	29.5
Duck liver terrine with onion cinnamon chutney Foie gras en terrine avec chutney d'oignons et de cannelle	



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

**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

Tomatensuppe mit Ginespuma / V		12.5
Tomato soup & gin espuma Soupe de tomates & son espuma au gin		
Velouté vom grünen Spargel & Jakobsmuschel		19.5
Green asparagus velouté & sautéed scallop Velouté d'asperges vertes & coquille St. Jacques		
Linguine mit Hummer	36	58
Linguine with lobster Linguine au homard		
Tagesrisotto / V		Tagespreis
Daily risotto Risotto du jour		
Gambas Gitan	24.5	48
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs Gambas sautés, olives & tomates & herbes		
Schnecken an Knoblauchbutter	16.5	29.5
Snails with garlic butter Escargots au beurre d'ail		



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

V O M G R I L L

Tagesfisch			Tagespreis
Fish of the day Poisson du jour			
Riesenkrevetten mit Zitronenbutter			48
Tiger prawns with lemon butter Crevettes géantes au beurre de citron			
Frisches Hähnchen mit Estragon	für 2 Pers. auf Anfrage		89
Fresh chicken with tarragon for 2 people - on request Coquelet frais à l'estragon pour 2 personnes - sur demande			
Kalbpaillard mit Butter & Zitrone			48
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron			
Lammfilets mit Kräutern			48
Lamb fillets with herbs Filets d'agneau aux herbes			
Lammcarré mit Kräutern	min. 2 Pers.	p.p	62
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch		170 g medium	48
Gitan beef skewer		250 g large	63
Brochette Gitan			
Entrecôte mit Kräuterbutter			48
Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes			
Rindsfilet mit Kräuterbutter		120 g small	44
Filet of beef with herb butter		180 g medium	56
Filet de bœuf et son beurre aux herbes			
"Surf & Turf":			+ 18
mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard			

Als Beilage servieren wir Tagesgemüse & Kartoffelgratin
To accompany we serve a daily vegetable & potato gratin
Tous nos plats sont servis avec légumes du jour & gratin dauphinois



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Crème brûlée mit Tonka & Vanille & Eis	14
Crème brûlée with tonka & vanilla & ice cream	
Crème brûlée avec tonka & vanille & sa glace	
Schokoladen - Caramel Tartelette mit Vanilleeis	15
Chocolate caramel tartlet with vanilla ice cream	
Tartelette au chocolat et caramel avec glace à la vanille	
Erdbeer Basilikum Panna Cotta & Eis	14.5
Strawberry basil panna cotta & ice cream	
Panna cotta à la fraise et basilic & sa glace	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse	
Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14
Creamy plum sorbet with Vieille Prune	
Sorbet cremeux à la prune avec Vieille Prune	
Affogato al caffè	8.5
Affogato coffee	
Café "affogato"	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams	
Variation de glaces maison	
Käsevariation mit Feigensenf	18
Selection of cheese with fig mustard	
Choix de fromages avec moutarde de figues	

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso		16	
Pornstar Martini: Mango Vodka, Passoa, Lime		16	
Spicy Margarita: Tequila, Lime, Sirup, Tabasco		16	
Mitis, Amigne de Vétroz, J-R Germanier	5 cl	9.5	
Port Graham's	fine tawny	5 cl	8.5
	tawny 20 years	5 cl	15

Coupe Dänemark :-)
because I like it !!!



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

Herkunftsdeklaration

Kalb:	Schweiz
Rind:	Irland, Südamerika, Schweiz
Lamm:	Australien*, Neuseeland*, Schweiz
Hirsch:	Schweiz, Neuseeland
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schweiz, Mittelmeer, Nordostatlantik
Krevetten:	Vietnam, ASC zertifizierte Zucht
Hummer:	CA/US, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

V = vegetarische / vegane Variante möglich
Bei Allergien wenden Sie sich bitte vor dem Bestellen an das Servicepersonal
V = vegan variant possible
For allergies, please contact the staff before ordering
V = variante vegan possible
En cas d'allergies veuillez s'il vous plait l'annoncer au personnel avant de faire votre commande