



* 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 - Herbstsalat mit Bergkäse / V	18.5
Gitan salad - autumn salad with cheese Salade d'automne "le Gitan" avec fromage	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	25
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec boulle de Belp	
Entenleberterrinen mit Mango Chutney	29.5
Duck liver terrine with mango chutney Foie gras en terrine avec chutney de mangue	



* 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		
Kürbis - Currysuppe mit sautierter Krevette / V		18.5
Pumpkin - curry soup with sauteed tiger prawn		
Soupe de potiron & curry avec sa crevette sautée		
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 Ingwer-Zitronenbutter			48
Tiger prawns with ginger-lemon butter Crevettes géantes au gingembre-beurre citronné			
Maispouardenbrust an Zitronensauce mit Thymian			38
Breast of corn poulard, lemon sauce & thyme Suprême de poulet, sauce au citron & thym			
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	58
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch	170 g medium		46
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
Fillet of beef with herb butter	180 g medium		55
Filet de bœuf et son beurre aux herbes			
"Surf & Turf":			+ 16.5
mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard			
Als Beilage servieren wir Tagesgemüse & Kartoffelgratin oder einen Sommersalat			
To accompany we serve a daily vegetable & potato gratin or a summer salad Tous nos plats sont servis avec légumes du jour & gratin dauphinois ou avec une salade d'été			



* GITAN GRILL_ZERMATTERSTÜBLI_GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Lavendel Crème brûlée mit seinem Eis	14
Lavender Creme brule with ice cream Crème brûlée à la lavande avec sa glace	
Cannoli mit Amaretto-Mandel Füllung & Orangen Eis	15
Cannoli with amaretto-almond filling & orange ice cream Cannoli fourrés à l'amaretto et aux amandes & glace à l'orange	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet	14
Creamy plum sorbet Sorbet cremeux à la 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 Kiwisenf	18
Selection of cheese with kiwi mustard Choix de fromages avec moutarde au kiwi	

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 :-)) 12
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, Ungarn
Fisch:	Schweiz, Mittelmeer, Nordostatlantik
Krevetten:	Vietnam, ASC zertifizierte Zucht
Hummer:	CA/US, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei
Brot:	Schweiz

*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