



* 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	10.5
Seasonal mixed salad with house dressing Salade mêlée avec vinaigrette faite maison	
Gitan Salat - Herbstsalat mit Käse / V	16.5
Gitan salad - autumn salad with cheese Salade d'automne "le Gitan" avec fromage	
Getrübzeltes Hirschcarpaccio mit Belper Knolle	23
Truffled deer carpaccio with "Belper Knolle" Carpaccio de cerf aux truffes avec boulle de Belp	
Entenleberterrinerne mit Feigen Chutney	28
Duck liver terrine with fig chutney Foie gras en terrine avec chutney de figes	
Eglifilets aus Raron mariniert mit Randen & Meerrettich	22
Perch fillet marinated with beetroot and horseradish Filets de perches de Raron marinés à la betrave & raifort	

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* 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

Kürbis - Currysuppe mit sautierter Krevette / V		16.5
Pumpkin - curry soup with sauteed tiger prawn		
Soupe de potiron & curry avec sa crevette sautée		
Linguine mit Hummer	32	49
Linguine with lobster		
Linguine au homard		
Tagesrisotto / V		Tagespreis
Daily risotto		
Risotto du jour		
Gambas Gitan	24.5	45
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs		
Gambas sautés, olives & tomates & herbes		
Schnecken an Knoblauchbutter	16	29
Snails with garlic butter		
Escargots au beurre d'ail		

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* 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			45
Tiger prawns with lemon butter Crevettes géantes au beurre de citron			
Kalbspillard mit Butter & Zitrone			43
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron			
Maispouardenbrust an Senfsauce mit Estragon			38
Breast of corn poulard, mustard sauce & tarragon Suprême de poulet à la moutarde & estragon			
Lammfilets mit Kräutern			45
Lamb fillets with herbs Filets d'agneau aux herbes			
Lammcarré mit Kräutern	min. 2 Pers.	p.p	51
Rack of lamb with herbs Carré d'agneau aux herbes			
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch	170 g medium		43
Gitan beef skewer	250 g large		59
Brochette Gitan			
Entrecôte mit Kräuterbutter	180 g		45
Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes			
Rindsfilet mit Kräuterbutter	120 g small		41
Fillet of beef with herb butter	180 g medium		53
Filet de bœuf et son beurre aux herbes			
"Surf & Turf":			+ 15
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

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* GITAN GRILL ZERMATTERSTÜBLI GITAN BAR

N A C H S P E I S E N

Zwetschgentartelette mit Kastaniencrème & seinem Eis	14.5
Plum tartlet with chestnut cream & ice cream Tartelette aux prunes, crème de marrons & sa glace	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse Mousse aux chocolats noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet	13.5
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 Feigensenf	17
Selection of cheese with fig mustard Choix de fromages avec moutarde de figues	

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

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

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



* GITAN GRILL ZERMATTERSTÜBLI GITAN BAR

Herkunftsdeklaration

Kalb:	Schweiz
Rind:	Irland, Paraguay, Schweiz
Lamm:	Australien*, Neuseeland*, Schweiz
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