

Les Saveurs

ENTRÉE

Wald & Wiesensalat (G,L)

marinierter Blattsalat, gepickeltes Gemüse,
Provençale Dressing oder L'Amant Dressing

13.00

L'Amant Boeuf

hausgebeiztes Charolais Rind mit Koriander,
gebackener Petersilienwurzel Dip, Perlzwiebeln,
und Baguette Traditionelle

19.00

Kürbissuppe (G)

cremige Kürbissuppe mit Noilly Prat,
Curry und geräucherter Entenbrust

15.00

Ratatouillesalat (G,L)

marinierter Ratatouillesalat mit Tomatencreme,
Auberginenkaviar, grillierter Zucchini,
Knoblauchchip und Gurkenspaghetti

14.00

Quiche Saumon

Quiche gefüllt mit Lachs, Nepal Kardamom Royal,
Junglauch, Zwiebel, Zitrone und Zitronen Crème fraîche

17.00

VIN DE SAISON

Riesling AC Bio Turckheim

Zind-Humbrecht, France, 2014

Riesling

10cl 11.00 75cl 72.00

Côtes de Provence AC Rosé

Hecht & Bannier, France, 2017

Grenache, Cinsault, Syrah

10cl 11.50 75cl 79.00

The Cicada Range IGP

Chante Cigale, France, 2016

Grenache, Carignan

10cl 9.00 75cl 59.00



«Ich bin schwach vor
Verlangen.»

L'Amant von Marguerite Duras

PLAT PRINCIPAL

Salat Niçoise mit Tuna Tataki

Tuna Tataki mit knusprigen Kapern,
Radieschen, gebackenen Lila Kartoffeln,
pochiertem Wachteilei,

mit Reissessig marinierter Wildkräutersalat

29.00

Charolais Rindstatar

Charolais Rindstatar

mit Ingwer-Chilimarmelade mariniert,

Koriander und Briochetoast

31.00

Rouget (G)

gebratene Rougetfilets, Sauce Verte, geschmorte Topinamburcreme,
marinierte Randenkugeln und glasierter Minimaïs

34.00

Coquelet Rôti (G,L)

wir bitten Sie um 20 Minuten Geduld ab Ihrer Bestellung.

saftig gegartes Stubenküken mit Honig-Sojalack,
Kürbis, Kerbelwurzel, Safranblumenkohl und Kartoffeln

28.00

Charolais Rinds Steak

rosa gegartes Charolais Rindsfleisch (200 g)

mit Kartoffel-Selleriepüree, Wegerich,
sautierten Shiitakepilzen und geröstetem Panko

39.00

L'Amant Boeuf Bourguignon

Geschmortes Charolais Rind mit Ume Boschi Lauchpüree,
und knusprigen Federkohl Briocheknödel

37.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Couscous (L)

Couscous mit Peperonicoulis,
Ziegenmilchcreme und mariniertem Mizuna

21.00

Mie Nudeln (L,G)

Mie Nudeln mit Purple Curry Sauce,
braisiertem Pak Choi und Feigen

29.00



«Es ist ein
Vergnügungsviertel,
das seinen Höhepunkt
in der Nacht erlebt.
Und die Nacht
beginnt jetzt mit dem
Sonnenuntergang.»

L'Amant von Marguerite Duras

DESSERT

Schoggi Tarte

Schoggi Tarte mit Chili Meringue
und Blutorangen Sorbet

15.00

Crème Brûlée

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Ingwersorbet

17.00

Framage

Käse Platte mit Feigen und Fruchtbrot

18.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Rind: Schweiz, Tuna: Mittlerer Westpazifik, Entenbrust: Frankreich, Lachs: Norwegen, Rouget: Mittlerer Westpazifik, Stubenküken: Schweiz
Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie
sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

L'AMANT

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.