

Les Saveurs

ENTRÉE

Wald & Wiesensalat ^(G,L)

marinierter Blattsalat, gepickeltes Gemüse,
Provençale Dressing oder L'Amant Dressing
13.00

Gyoza ^(G)

Gyoza mit Poulet gefüllt,
Kokos Limettenfond und Selleriemousse
19.00

Karotte Ingwer ^(G)

Karotten Ingwersuppe
mit Apfel Karottencondiments
15.00

Chèvre

karamellisierte Chèvre mit Brioche,
Sesam Zwiebelmarmelade
und mariniertem Baby Leaf Salat
18.00

Quiche Épinard

Quiche gefüllt mit Spinat und gratiniert mit Comté,
Erdnuss Soja Crème fraîche
und marinierten Sojasprossen
17.00

VIN DE SAISON

Beau Regard Blanc

Dominik Benz, France, 2018
Savignon Gris, Sémillon
10cl 12.00 75cl 78.00

Shiraz

Monsoon Valley, 2015
Shiraz
10cl 12.00 75cl 73.00

Fait du brut

Dominik Benz, 2015
Merlot
10cl 13.50 75cl 79.00

«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,
Wachtelspiegelei,
mit Reisessig mariniertes Wildkräutersalat
31.00

Charolais Rindstatar

Charolais Rindstatar
mit Ingwer-Chilimarmelade mariniert, Koriander und Briochetoast
31.00

Loup de Mer ^(G)

gebratenes Loup de Mer Filet mit Bergamotte Marmelade,
Kürbis, Edamame und Jasminreis
29.00

Crevette

gebratene Krevetten in Knoblauchöl mit Kirschtomaten,
grillierter Dipspargel und Baguette traditionnelle
35.00

Coquelet Rôti ^(G,L)

wir bitten Sie um 20 Minuten Geduld ab Ihrer Bestellung.
saftig gegartes Stubenküken mit Peperoni-süss sauer Lack,
Kürbis, Pilze und Sellerie
29.00

Charolais Rinds Steak

rosa gegartes Charolais Rindssteak (200 g)
mit gebackenem Blumenkohlpuée,
Kirschtomaten Junglauch Sauté und Ofenkartoffel mit Kerbel Crème fraîche
39.00

L'Amant Bœuf Bourguignon ^(G)

geschmortes Ochsenbäckchenragout
mit Spitzkohl Mille Feuilles und Zitronengrass Kartoffelstampf
33.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Pot au feu

Pot au feu von der Rollgerste mit winterlichem Gemüse,
Kaffir Limettenblättern und Wasabi Brötchen
26.00

L'Amant Pad Thai ^(L,G)

Reisnudeln mit Erdnüssen, Chili, Limette,
Sojasprossen, Junglauch,
Thaikoriander und Tamarindensauce
24.00

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

L'Amant von Marguerite Duras

DESSERT

Strudel

Japanischer Apfel Strudel
mit Vanillesahne und Baumussglace
15.00

Crème Brûlée

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Ingwersorbet
17.00

Fromage

Käse Platte mit Feigen und Fruchtbrot
18.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Rind: Schweiz, Tuna: Mittlerer Westpazifik, Poulet: Ungarn, Krevette: Vietnam, Loup de Mer: Türkei, 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% Mehrwertsteuer.