

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

karamellisierter 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

VINS DE L'AMANT

Ruinart R

AOC CHAMPAGNE

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
10cl 23.50 75cl 165.00

Aimée de Caigny

Château de Mire L'Étang, 2017
Rousanne, Grenache Blanc, Bourboulenc
10cl 13.00 75cl 79.00

Ducs de Fleury

Château de Mire L'Étang, 2016
Syrah, Grenache, Mourvèdre
10cl 12.00 75cl 73.00

«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 Reissessig 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 traditionelle

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, Pilzen und Sellerie

29.00

Charolais Rinds Steak

rosa gegartes Charolais Rindshuftsteak (200 g)
mit gebackenem Blumenkohlpuree,
Kirschtomaten Junglauch Sauté und Ofenkartoffel mit Kerbel Crème fraîche

39.00

L'Amant Boeuf Bourguignon (G)

geschmortes Ochsenbäckchenragout
mit Spitzkohl Mille Feuilles und Zitronengrass Kartoffelstampf

33.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Pastete

Sesam Pastete gefüllt mit Pilzragout,
Morchelsauce und Karottenpuree

26.00

Mie Nudeln (L)

Mienudeln 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
Sonnenuntergang.»

L'Amant von Marguerite Duras

DESSERT

Strudel

Japanischer Apfel Strudel
mit Vanillesahne und Baumssussglace

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. 7.7% Mehrwertsteuer.