



«Das Lustgefühl ist so
gross dass, ich die Augen
schliesse.»

L'Amant, Marguerite Duras



Les Saveurs

HORS D'OEUVRE

KAISERGRANAT | WURZELGEMÜSE WASABI | YUZU | REIS | RAUCH (G)

Gegrillter Scampi mit Purée und Vinaigrette vom Wurzelgemüse,
Wasabihollandaise, Yuzugel, Puffreis und Rauchöl
25.00

—

SOUPE

MEERRETTICH | KALB | KAVIAR | KARTOFFEL (G)

Meerrettichschaumsuppe mit Kalbsherztatar, Kristallkaviar, Kartoffelespuma und Schnittlauch
23.00

—

ENTRÉE

SCHWEINEBAUCH | WEISSE BOHNE | JALAPEÑO | BIRNE | BUCHENPILZ (G)

Schweinebauch, Dörrbohrendashi mit sonnengetrockneten Tomaten und Bonitoflocken,
weissem Bohnenpurée, Gel und Kringel von der Jalapeño, Birne und Buchenpilze
24.00

—

ROUGET BARBET | MAIS | MÖNCHSBART | EIGELB (G)

Rouget Barbet mit Maisfarce gefüllt,
Zuckermais und Langustinenbisque, mariniertes Mönchsbart und konfiertes Eigelb
28.00

À VOTRE CHOIX

BLUE 3 PLATS 64.00

BLUE 5 PLATS 79.00

BLUE 7 PLATS 99.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Kaisergranat: Atlantik, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Rouget Barbet: Pazifik, Languste: Atlantik
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.



Les Saveurs



PLAT PRINCIPAL

ENTE | VIN DE LIQUEUR | FREGOLA SARDA | ZWIEBEL

Rosa gegarte, lackierte Entenbrust mit Likörweinjus, Fregola Sarda und Zwiebelkonfit mit Crème de Cassis

39.00

—

VIANDE

KALBSKOPFBACKEN | SELLERIE | MORCHEL (G)

Kalbskopfbackenragout mit Sellerieespuma und Morcheln

39.00

—

POISSON

LACHSFORELLE | SCHWARZWURZEL | KARTOFFEL | KRUSTENTIER (G)

Konfierte Lachsforelle mit Schwarzwurzelepuma, knusprigen Kartoffeln und Krustentierschaum

39.00

—

VEG

TEIGWARENREIS | TOMATE | PETERSILIE

Teigwarenreis mit weissem Tomatenschaum und Petersilie

31.00

HEAVENSAKE JUNMAI GINJO

Heavensake, Japan, 2014

Junmai Ginjo

5cl 12.50

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Ente: Frankreich, Kalb: Schweiz, Lachsforelle: Norwegen

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.



Les Saveurs



PRÉ DESSERT

BRIE DE MEAUX | DATTEL | TRÜFFEL | BASILIKUM

Temperierter Brie de Meaux, süss salzige Dattelkuchen Streussel
mit Trüffelvinaigrette und kandiertem Basilikum

17.00

—

DESSERT

SCHWARZE JOHANNISBEERE | MÜRBTIEG | HERBES DE PROVENCE PINIENKERNE

Kuppel vom schwarzem Johannisbeermousse mit bretonischem Mürbteig und Johannisbeerröster,
provençalische Kräuternsorbet und Pinienkerncrumble

19.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

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.