



Les Saveurs



RANDE | ZEDRATZITRONE | PROVOLONE | KRISTAL KAVIAR (G)

Cannelloni von der Randen mit Kaluga Hausen Kaviar, Provolone,
Likör von der Zedratzitrone, Chioggiarübe und Löwenzahn

24.00

—

SOUPE

GRÜNE KRÄUTER | BUTTERMILCH | TOMATE | WEIZEN

Buttermilch Kräuterkaltschale mit Tomatenfougasse, Creme von der getrockneten Tomate
und frischen Kräutern

23.00

—

ENTRÉE

GITZI | CHÈVRE | PINIENKERNE | PORTULAK

Geschmorte Milchgitzschulter, Chèvre Ravioli, Pinienkerncreme und Portulak

21.00

—

FOIE GRAS | DULCE DE LECHE | CHERIMOYA | BRIOCHE

Gebratene Foie Gras, Dulce de leche Creme, Cherymoyagel und gebratenem Brioche

25.00

À VOTRE CHOIX

BLUE 3 PLATS 64.00

BLUE 5 PLATS 79.00

BLUE 7 PLATS 99.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Gitzi: Schweiz, Foie Gras: Frankreich

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

WACHTEL | CARABINERO | SELLERIE | MAIRÜBE (G)

Gebratene Wachtelbrust mit confiertem Carabinero, Selleriepüree, roh marinierten Mairüben und einer Carabinero Bisque

46.00

—

VIANDE

RIND | STOPFLEBER | PERLZWIEBEL (G)

Gebratenes Rindsfilet mit Stopfleber, geschmorten Perlzwiebeln und Sanddornjus

39.00

—

POISSON

ST. PIERRE | SÜSSKARTOFFEL | STENGELBROKKOLI (G)

Gebratener St. Pierre mit Süsskartoffelpüree, Olivenölnage, sautiertem Stengelbrokkoli und Buchenpilze

39.00

—

VEG

SPARGEL | KARTOFFEL | SAUCE HOLLANDAISE

Gebackener Spargel mit Pommes Duchesse, Sauce Hollandaise und Petersilie

31.00

HEAVENSAKE JUNMAI GINJO

Heavensake, Japan, 2014

Junmai Ginjo

5cl 12.50

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Wachtel: Frankreich, Rind: Schweiz, St. Pierre: Nordwest Pazifik

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

ANANAS | TAGGIASCA OLIVE | MAGNOLIE | MELISSE (G)

Fermentierte Ananas, Streusel von der Taggiasca Olive, fermentierte Magnolien Crème fraîche, Melissenkresse und karamellierter Ananasfond

17.00

—

DESSERT

NASHIBIRNE | ARGAN | IVOIRE | DILL

Ivoire Schokoladenmousse mit Arganöl, Nashibirnen Dillfond, Dill Sorbet, Ristretto Glace, Kaffeebaiser und Dillkaviar

23.00

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.