

Les Saveurs de L'Amant

Solang es die Authentizität zulässt,
arbeiten wir vorwiegend mit lokalen Produkten.

ENTRÉE

Kokosvelouté L,G

Kokossuppe - französische Maispouardenbrust
Buchenpilze - Datterini Tomaten - Koriander
14.00

Swiss Lachs G

Gebeizter Swiss Lachs - Leinsamencracker
Gurke - Apfel - wilder Pfeffer - Crème Fraîche
22.00

Bunte Tomaten G

Marinierte Tomaten - Kalamansi
Ziegenkäse - Pinienkerne
17.00

Kingfish L,G

Kingfish Crudo - Zitrus - Misomayo
Reis Chips
26.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Blumenkohl V,L,G

Gerösteter Blumenkohl - Sesampüree
eingelegte Rosinen - grüner Apfel
27.00

Randen V,L,G

Hausgemachte Randenfalafel - geröstete Randen
geräuchertes Randentatar - Aprikosen-Chutney
27.00

PLAT PRINCIPAL

Papaya L,G

Grüner Papayasalat - Erdnüsse - Lattich - Thai Basilikum
Frühlingszwiebel - Koriander - Chili - Gurke
18.00

wahlweise mit

Königsgarnelen +14.00

oder

gebratener Maispouardenbrust +12.00

Rindstatar L

Tatar - konfiertes Eigelb - Kresse-Rucolasalat
eingelegte Zwiebel - getrocknetes, geraspeltetes Rinderherz - Brioche Toast
24.00/36.00

Secreto L,G

Schweins Secreto vom Pata Negra - Mais-Zitronengrascrème
gerösteter Mais - gebratene Zucchetti
38.00

Kalbs Rib Eye L,G

Kalbs Rib Eye Steak - geräuchertes Paprika-Mandelpüree
wilder Brokkoli - Fondant Kartoffeln mit Sechuan Pfeffer
44.00

Suzuki L,G

Gebratener Adlerfisch - Kokos-Spinat
sautierter Pak Choi - Jasminreis
38.00

Calamari & Pulpo

Gebackener Calamari & Pulpo - Sepia-Risotto
Frühlingszwiebel - Peperoncini - Shiso
32.00

DESSERT

L'Amant Eis am Stiel

Saisonale Auswahl
à 7.00

Sorbet

Waldbeeren- und Thai Basilikum Sorbet
frische Himbeeren - Crème Chantilly
12.00

Cheesecake

Japanischer Cheesecake - Kalamansi Sorbet
12.00

LES VINS

The Sparkling Love Cremant Blanc de Blancs

Alsace AOC
Pinot Blanc

10cl 9.50 75cl 64.00

Château Montlau Blanc

Entre de Mers, Bordeaux, 2018
Sauvignon blanc, Muscadelle, Sémillon
10cl 8.00 75cl 52.00

Château Montlau Rouge

Bordeaux Supérieur, Moulon 2015
Merlot, Cabernet Franc
10cl 10.50 75cl 68.00

V=Vegan, L=Laktosefrei, G=Glutenfrei

Rind: Schweiz, Königsgarnelen: Argentinien, Maispoularde: Frankreich, Lachs: Schweiz, Kingfish: Norwegen, Adlerfisch: Griechenland, Calamari & Pulpo: Spanien, Schwein: Spanien, Kalb: 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.