

# L'AMANT

## COCONUT VELOUTÉ

Buchenpilze - Datterini Tomaten - Koriander  
coconut velouté - beech mushrooms  
datterini tomatoes - coriander  
15.00

## RANDEN SUPPE

Sauerrahm - Sesam - Ingwer - Kräuteröl  
beetroot soup - sour cream - sesame  
ginger - herb oil  
14.00

## GEMÜSE TEMPURA

Aprikosen Mango Chutney - Süsskartoffelpüree  
Jalapeños - Koriander  
vegetable tempura - apricot mango chutney  
mashed sweet potatoes  
jalapeños - coriander  
15.00

## PAPAYA SALAT (SCHARF)

Grüne Papaya - Cashew - Lattich  
Frühlingszwiebeln - Koriander - Chili - Gurke  
18.00  
wahlweise mit  
Maispouardenbrust +12.00  
green papaya salad - cashew - lettuce  
spring onions - coriander - chili - cucumber  
18.00  
add  
corn fed chicken breast +12.00

## L'AMANT BURGER

Swiss Prime Rind - Chili Lime Mayo  
Schlossberger Käse - Speck  
Brioche Bun - Züri Fries  
swiss prime beef - chili lime mayo  
Schlossberger cheese - bacon  
brioche bread - french fries  
31.00

## CLUBSANDWICH

französische Maispoularde  
Freilandeier - Speck - Erbsen Hummus - Rucola  
Butter Toast - Züri Fries  
clubsandwich - french corn fed chicken  
free range egg - bacon - pea hummus - rucola  
toast - french fries  
30.00

## VEGAN WRAP

Planted Chicken - Erbsen Hummus - Chili - Lattich  
Tomaten - Gurken - Züri Fries  
planted chicken - pea hummus - chili - lettuce  
tomatoes - cucumbers - french fries  
28.00

## PANANG CURRY

Krevetten - Brokkoli - Kokosgel - Jasminreis  
prawns - broccoli - coconutgel - jasmine rice  
34.00

## RAMEN NUDELN

Ramen Suppe - Shiitake - Frühlingszwiebeln - Sesam  
mit Tofu 27.00  
mit Maispoularde 28.00  
ramen soup - shiitake - spring onions - sesame  
with tofu 27.00  
with corn fed chicken 28.00

## CÉSAR SALAT

Babylattich - Joghurtdressing  
Rosmarin Croutons - Parmesan  
ceasar salad - baby gem - yoghurt dressing  
rosemary croutons - parmesan  
22.00

mit Schweizer Pouletschenkel im Pankomantel  
with fried panko chicken  
29.00

## TATARE DE BOEUF

Tatar - Wachtelei  
eingelegte Randen & Zwiebeln  
Butter Toast  
beef tatar - quail egg  
pickled beetroot & onions  
toast  
24.00/36.00

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Classique:  
Zwiebel - Speck - Sauerrahm  
tarte flambée - onion - bacon - sour cream  
16.00

Flammkuchen Vegi:  
Datterini Tomaten - Frühlingszwiebeln  
Rucola - Sauerrahm  
vegetarian tarte flambée - datterini tomatoes  
spring onions - rocket salad - sour cream  
19.00

## DESSERT

### BROWNIE

Hausgemachter Felchlin Schokoladen Brownie  
Schokoganache - Feigengel - Vanille Glacé  
homemade Felchlin chocolate brownie  
chocolate ganache - fig gel - vanilla ice cream  
14.00

AUCH ALS  
TAKE AWAY

Rind: Schweiz, Poulet: Schweiz, Maispoularde: Frankreich, Speck: Schweiz, Krevetten: Philippinen/Vietnam  
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.  
Beef: Switzerland, Corn fed chicken: France, Chicken: Switzerland, Bacon: Switzerland, Prawns: Philippines/Vietnam  
Our food may contain traces of nuts, grains, milk and gluten.  
For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.  
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.  
Our prices are in CHF, incl. 7.7% VAT.