

AMANTE

LIEBE
LEIDENSCHAFT
EMOTIONEN

AMANTE
BEDEUTET FÜR UNS:

LIEBE zum Detail
LEIDENSCHAFT zur Gastronomie und Hotellerie
EMOTIONEN für unsere Gäste

Der Besuch bei uns soll ein Erlebnis sein und in guter Erinnerung bleiben.

Die Zeit im AMANTE soll positive Emotionen wecken und zum Verweilen einladen.

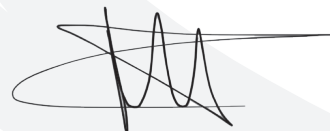
Wir möchten unsere Leidenschaft für das was wir tun weiter geben und hoffen,
unsere positive Energie spiegelt sich in Ihrem Empfinden wieder.

Lassen Sie sich überraschen, kommen Sie herein und geniessen AMANTE.

Ihre Gastgeber



Tanja Dunkel



Marco Ramseier

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE 11.00

verfeinert mit Rahm, dazu ein Blätterteiggebäck

WEISSWEIN-BÄRLAUCH SUPPE 11.00

mit Rahm und frischem Bärlauch, dazu ein Pesto Crostini

ZWEIERLEI SUPPE 13.00

einmal Spargel und einmal Bärlauch

SALATE

BUNTER FRÜHLINGS-BLATTSALAT 11.00

mit Croûtons

AMANTE JAHRESZYT SALAT 15.00

mit bunten Frühlingsalaten, Zucchini, Gartenerbsen, Radisli, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Parmesanstreusel

SPARGELSALAT MIT BURRATA 19.00

marinierter Spargelsalat mit Bärlauch, Kräutermix, und karamellisierten Haselnüssen

FRITTIERTER CAMAMBERT 15.00

auf Salat Bouquet

ROHSCHINKENSALAT 18.00

Pilze, Spargelspitzen, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Bernerküssli-Käse, Basilikum Dressing mit Zutaten von Wenger Spezialitäten Thun

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

ONE-MILLION-DOLLAR-BACON VOM BBQ-SMOKER 16.00

heisser BBQ Speck mit braunem Zucker und einer Pipette
schwarzem Gold

SWISS BEEFSTEAK-TATAR AMANTE STYLE ½ 26.00 32.00

mild/mittel/scharf mit geröstetem Brot und Butter

LACHS-TATAR ½ 28.00 35.00

schottischer Rauchlachs mit Guacamole, Cherrytomaten
und Crème fraîche, dazu geröstetes Brot und Butter

BRUSCHETTA MALLORQUIN 15.00

mit Cherrytomaten, Basilikum-Pesto und Grana Padano

HAUPTGÄNGE

TRADITIONELLES + ERLEBNISSE

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL AMANTE STYLE ½ 28.00 33.00
 an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm,
 Beilage nach Wahl

GESCHMORTE KALBSSCHULTER ½ 32.00 36.00
 während 48 Stunden mariniert und anschliessend
 10 Stunden schonend gegart. Mit leichter Morchel-
 Frühlingszwiebel-Sauce, Gemüse und
 Beilage nach Wahl

HAUSGEMACHTER BELPER-HACKBRATEN ½ 28.00 32.00
 aus erlesenen Zutaten hergestellt, und einer feinen
 Pilzrahmsauce. Serviert mit Gemüse und
 Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl:

Röstikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmatireis, Tagliatelle

VEGETARISCH + VEGAN

PILZ TOAST (vegetarisch) ½ 20.00 25.00
 mit Waldpilzsauce

FRÜHLINGS-RISOTTO (vegetarisch) 28.00
 grüne Spargeln, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Crème
 fraîche garniert mit Käsesplitter vom Grana Padano

KARTOFFEL-GNOCCHI (vegetarisch) 26.00
 im Frühlings-Look mit Rispentomaten,
 Frühlingszwiebeln, ein Hauch Limoncello und Rahm

ROTES THAI CURRY (vegetarisch/vegan) 26.00
 serviert mit asiatischem Gemüse und Basmatireis

Λ M Λ N T E

FEINES VOM GRILL UND HERD

RINDSFILET SQBEEF SWISS QUALITY 52.00

mit flüssiger Kräuterbutter, Gemüse garnitur,
Beilage nach Wahl

RINDSFILETWÜRFELI SPICY 48.00

an scharfer Chillirahmsauce, Beilage nach Wahl

POULETBRUST 38.00

gefüllt mit Morcheln und Frischkäse, auf einem Mix von
Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und weissen
Champignons, Beilage nach Wahl

KALBSPAILLARD GREMOLATA ½ 32.00 36.00

mit grünen und weissen Spargeln, Beilage nach Wahl

ROTES KOKOS THAI CURRY MIT POULET ½ 28.00 33.00

serviert mit asiatischem Gemüse und Basmatireis

ZANDERFILET 38.00

sanft in Kräuterbutter gebraten auf Frühlingsgemüse
und Safran-Kartoffelstock

Beilagen nach Wahl:

Röstikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmatireis, Tagliatelle

EIN GAUMENSCHMAUS DER EXTRAKLASSE

BELPER CAESAR SALAT

Frühlingshafte Blattsalate mit Käse Splitter und Croûtons

SCHWEIZER BLACK ANGUS BRISKET BURGER

sowie ein zartes Stück Origine Kräuterspeck, grüne Spargeln, Zwiebelringe,
dazu eine feine Jack Daniel's BBQ-Sauce und Pommes Frites

CHF 51.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST

GETRÄNKEANGEBOT

SOFTDRINKS

AMANTE-WASSER	0.25 l	4.00
mit / ohne Kohlensäure	0.40 l	5.50
	0.70 l	8.50
ICE TEA LEMON	0.25 l	4.50
	0.40 l	6.50
COLA	0.25 l	4.50
	0.40 l	6.50
ELMER CITRO	0.25 l	4.50
	0.40 l	6.50
RAMSEIER HUUS TEE MIT MINZE	0.40 l	6.00
ICE TEA RED FRUIT	0.40 l	6.00
INGWER ZITRONÄ SODA	0.40 l	6.00
SIRUP	0.25 l	3.00
für Kinder gratis		
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	0.33 l	5.20
RAMSEIER APFELSCHORLE	0.33 l	5.20
SINALCO ORANGE	0.30 l	5.20
RIVELLA ROT / BLAU	0.33 l	5.20
THOMAS HENRY	0.20 l	5.20
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale		
RED BULL ORGANICS MATE	0.25 l	5.20
RED BULL / RED BULL SUGARFREE	0.25 l	6.00
GRANINI SÄFTE	0.20 l	5.20
Orange / Ananas / Tomate		
APFELSAFT RAMSEIER	0.25 l	4.00

KAFFEE / TEE / HEISSGETRÄNKE

KAFFEE / SCHALE		4.50
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO		5.50
ICED LATTE MACCHIATO		6.50
ESPRESSO / RISTRETTO		4.50
ESPRESSO MACCHIATO		5.00
DOPPELTER ESPRESSO		6.50
CHOCOCINO		5.50
KAFFEE FERTIG / ZWETSCHGE LUTZ		7.50
KAFFEE BAILEYS / AMARETTO / FRANGELICO		8.50
OVOMALTINE / SCHOKOLADE		4.50
SCHOGGI BAILEYS		8.50
SCHOGGI MÉLANGE / KAFFEE MÉLANGE		5.50
PUNSCH		4.50
Apfel / Rum / Orange / Ingwer		
CHAI TEA LATTE		6.00
JÄGERTEE		7.50
HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN		6.00
rot/weiss (Saisonal)		
AUFPREIS HAFERMILCH		1.50
AUFPREIS FÜR AROMA		1.00
(Kokos, Schokolade, Caramel, Vanille)		
SIROCCO TEE	Tasse	5.00
Verbena, Red Kiss, Piz Palü, Green Jasmin, Lemon Beach, Camille Orange, Schwarztee	Krug	8.00

AMANTE

BIER

EICHHOF	0.25 l	4.50
	0.40 l	6.50
	1.50 l	19.00
SAISONBIER	0.30 l	6.00
	1.50 l	25.00
PANACHÉ / HÉNACHE	0.25 l	4.50
	0.40 l	6.50
ERDINGER WEISSBIER	0.50 l	7.50
ERDINGER ALKOHOLFREI	0.33 l	7.00
EICHHOF BÜGELBRÄU	0.40 l	7.00
EICHHOF ALKOHOLFREI	0.33 l	6.00
BÄRNI DUNKEL	0.33 l	6.50
BÄRNER MÜNTSCHI	0.33 l	6.50
ITTINGER AMBER	0.33 l	7.00
CORONA	0.35 l	6.50
SIMMENTALER MÄRZEN	0.33 l	7.50
MILDE MOSCHT RAMSEIER mit Alkohol	0.33 l	6.00

APERITIFS

CRODINO ALKOHOLFREI	17 cl	6.00
CYNAR	16.5 Vol % 4 cl	9.00
CAMPARI	23.0 Vol % 4 cl	9.00
CINZANO Bianco / Rosso	15.0 Vol % 4 cl	8.00
JSOTTO SENZA alkoholfrei	4 cl	8.00
APERITIFS GESPRITZT		
CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI Crodino, Tonic		8.00
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda		11.50
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda		11.50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze		10.50
HUGOLINO ALKOHOLFREI Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze		9.00
GRAPEFRIZZ Bols Grapefruit, Grapefruitsaft, Asti, Soda		11.50
CINZANO ROSSO TONIC Cinzano rosso, Tonic		10.50
CINZANO ROSSO SPRITZ Cinzano rosso, Prosecco, Soda		11.50
SARTI SPRITZ Sarti, Prosecco, Soda		11.50
GESPRITZTER WEISSWEIN süss / sauer		9.00

AMANTE

FRUCHTBRÄNDE

BERNER ROSE Apfelbrand	40.0 Vol %	4 cl	14.00
ALTE ZWETSCHGEN	40.0 Vol %	4 cl	14.00
QUITTEN	40.0 Vol %	4 cl	16.00
APRIKOSEN	40.0 Vol %	4 cl	16.00
WILLIAMS	40.0 Vol %	4 cl	14.00

GRAPPA

SIBONA HELL	41.0 Vol %	2 cl	8.50
SIBONA DUNKEL	41.0 Vol %	2 cl	8.50
BERTA ELISI Barbera, Nebbiolo, Cabernet	43.0 Vol %	2 cl	12.00
BERTA TRE SOLI TRE Nebbiolo	41.5 Vol %	2 cl	16.00

COGNAC

BISQUIT & DUBOUCHÉ VSOP	40.0 Vol %	4 cl	14.00
BISQUIT & DUBOUCHÉ XO	40.0 Vol %	4 cl	20.00

LIKÖRE / DIGESTIV

FRANGELICO	20.0 Vol %	4 cl	9.00
GRAND MARNIER	40.0 Vol %	4 cl	9.00
AMARETTO	28.0 Vol %	4 cl	9.00
KAHLUA	20.0 Vol %	4 cl	9.00
BAILEYS	17.0 Vol %	4 cl	9.00
FRANK'S INGWER	17.0 Vol %	4 cl	9.00
APPENZELLER	29.0 Vol %	4 cl	9.00
BRAULIO	21.0 Vol %	4 cl	9.00
AMARO AVERNA	29.0 Vol %	4 cl	9.00
JÄGERMEISTER	35.0 Vol %	4 cl	9.00

COCKTAILS

AMARETTO SOUR Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00
AMARETTO SOUR ALKOHOLFREI	14.00
NEGRONI Campari, Gin, Cinzano rosso	15.00
NEGRONI ALKOHOLFREI	15.00
BOULEVARDIER Bourbon, Campari, Cinzano rosso	15.00
AMERICANO Campari, Cinzano rosso, Soda	14.00
BASIL SMASH Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00
HORSE NECK Bourbon, Ginger Ale, Angostura	14.00
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso	15.00
ESPRESSO MARTINI ALKOHOLFREI	15.00
JAMAICAN MULE Appleton Rum, Limettensaft, Ginger Beer	14.00
SKYY MULE Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	14.00
RASPBERRY CAIPIROSKA Bols Raspberry, Vodka, Zucker, Limetten	14.00
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limetten	14.00
CAIPIRINHA Cachaca, Zucker, Limetten	14.00
MOJITO Rum, Minze, Zucker, Limetten	14.00
MOJITO ALKOHOLFREI	14.00
STRAWBERRY MOJITO Rum, Erdbeervodka, Zucker, Limetten, Minze	14.00
CUBA LIBRE Rum, Limetten, Cola	14.00
CUBA LIBRE ALKOHOLFREI	14.00
PINA COLADA Rum, Ananassaft, Kokossirup, Milch	14.00
PINA COLADA ALKOHOLFREI	14.00
STRAWBERRY DAIQUIRI Rum, Erdbeervodka, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00