

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.

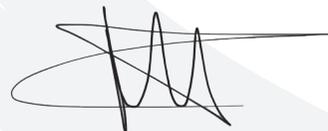
Wir möchten unsere Leidenschaft für das was wir tun weiter geben und hoffen,  
unsere positive Energie spiegelt sich in Ihrem Empfinden wieder.

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

Ihre Gastgeber



Tanja Dunkel



Marco Ramseier

# VORSPEISEN

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

### ANDALUSISCHE GAZPACHO

11.00

Kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

### ERFRISCHENDE SAISON-KALTSCHALE

11.00

Erdbeeren oder Melonen (je nach Saison)

### TOMATENCRÈMESUPPE

13.00

mit Rahm und Blätterteiggebäck

## SALATE

### BUNTER SOMMER-BLATTSALAT

12.00

mit Curry-Cashew-Nüssen und Croûtons

### GEMISCHTER SALAT

15.00

Blattsalat, Mais, Karotten, Zucchini, Sellerie und Tomaten

### AMANTE SALAT

19.00

Blattsalat, Avocado, Granatapfel, Mango, Cherrytomaten und Pinienkerne

### PREMIUM BURRATA AUS APULIEN, ITALIEN

19.00

Blattsalat, Himbeeren, Granatapfel und Pinienkerne

### Salatsaucen:

French-Dressing, Himbeer-Dressing,

Essig und Öl von Wenger Spezialitäten Thun

# VORSPEISEN

## KALTE VORSPEISEN

### **BRUSCHETTA**

**15.00**

3 Stück mit Serrano Schinken, Mango und Crème Fraiche

### **LAUWARMER ZIEGENKÄSE AUF TOAST**

**15.00**

mit Zwiebelkonfitüre, karamelierten Baumnüssen,  
Thymian und Honig

### **MELONEN MIT SERRANO SCHINKEN**

**19.00**

### **LACHSFILET**

**25.00**

mit Mangowürfel, Guacamole, Crème Fraiche  
und geröstetem Brot

# HAUPTGÄNGE

## KALTE KÜCHE

<b>SWISS BEEFSTEAK-TATAR AMANTE STYLE</b>	½ 26.00	<b>32.00</b>
mild/mittel/scharf mit geröstetem Brot und Butter		
<b>ROASTBEEF TELLER</b>		<b>33.00</b>
mit bunten Sommerblattsalaten und Tartarsauce		
<b>LACHSFILET</b>		<b>34.00</b>
auf Sushi Reis, Mangowürfel, Guacamole, Crème Fraiche		
<b>AIRPORT BEEF STEAK SALAT</b>		<b>36.00</b>
lauwarmes Entrecôte aufgeschnitten mit Sommerblattsalat, Cherrytomaten, Parmesan und Balsamico		
<b>GROSSER BUNTER SALATTELLER</b>		<b>22.00</b>
Blattsalat mit Mais, Karotten, Zucchini, Sellerie, Tomaten, garniert mit Früchten		
<b>KLEINE BEILAGE POMMES FRITES</b>		<b>6.50</b>
<b>VEGETARISCH + VEGAN</b>		
<b>GESCHMORTER SOMMER-SELLERIE (vegan)</b>		<b>29.00</b>
mit marinierten schwarzen Linsen, Granatapfel, Grapefruit		
<b>LIMETTEN-RISOTTO (vegetarisch)</b>		<b>28.00</b>
mit Mascarpone, Edamame, Grana Padano-Splitter, Rucola		
<b>ORECCHIETTE AL POMODORO CREMA TARTUFO (vegetarisch)</b>		<b>27.00</b>
mit weissem Trüffelöl, Crème Fraiche und frisch frittiertem Basilikum		
<b>ROTES KOKOS-THAI CURRY (vegetarisch/vegan)</b>		<b>26.00</b>
mit asiatischem Gemüse und Basmatireis		

# AMANTE

## FEINES VOM GRILL UND HERD

**RINDSFILET SQBEEF SWISS QUALITY** 53.50

mit flüssiger Kräuterbutter, Sommer-Grillgemüse,  
Beilage nach Wahl

**RINDSFILETWÜRFELI SPICY** 49.50

an scharfer Chilirahmsauce, Beilage nach Wahl

**SCHWEINSRAHMSCHNITZEL AMANTE STYLE** ½ 29.50 34.50

an sämiger Pilzrahmsauce, mit Pfirsich und Rahm,  
Beilage nach Wahl

**HAUSGEMACHTER BELPER HACKBRATEN** ½ 29.50 34.50

an Pilzrahmsauce, mit Gemüse und Beilage nach Wahl

**ROTES KOKOS THAI CURRY MIT POULET** ½ 28.50 33.50

serviert mit asiatischem Gemüse und Basmatireis

**ZANDERFILET** 38.00

sanft in Kräuterbutter gebraten auf Sommer-Grillgemüse  
und schwarzen Linsen

**Beilagen nach Wahl:**

Röstikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmatireis,  
Tagliatelle, Chili-Bratkartoffeln, Sommer-Grillgemüse

# HAUPTGÄNGE

## SOMMERLICHE FITNESSTELLER

Blattsalat mit Karotten, Sellerie, Mais, Zucchini, Tomaten  
und Melonen-Schnitz

<b>mit Rindsfilet SQBEEF Swiss Quality</b>	<b>53.50</b>
<b>mit Rinds-Entrecote Steak</b>	<b>45.00</b>
<b>mit Schweinsschnitzel</b>	<b>34.50</b>
<b>mit Zitrone und Limetten marinierte Pouletbrust</b>	<b>34.00</b>
<b>mit Black Tiger Crevetten</b>	<b>41.00</b>
<b>mit Zanderfilet</b>	<b>38.00</b>
<b>mit knusprig frittierten Fischknusperli</b>	<b>33.00</b>
<b>mit mariniertem Grillkäse (vegetarisch)</b>	<b>29.00</b>
<b>mit Falafel und Tzatzikisauce (vegan)</b>	<b>29.00</b>

### Salatsaucen:

French-Dressing, Himbeer-Dressing,  
Essig und Öl von Wenger Spezialitäten Thun

### Saucen:

Kräuterbutter, Tartarsauce, Chili-Mangonaise

### Zusätzliche Beilagen nach Wahl:

**6.50**

Röstikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmatireis,  
Tagliatelle, Chili-Bratkartoffeln, Sommer-Grillgemüse

# GETRÄNKEANGEBOT

## SOFTDRINKS

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

## KAFFEE / TEE / HEISSGETRÄNKE

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

# AMANTE

## BIER

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

## APERITIFS

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

# AMANTE

## FRUCHTBRÄNDE

<b>BERNER ROSE</b> Apfelbrand	40.0 Vol %	4 cl	14.00
<b>ALTE ZWETSCHGEN</b>	40.0 Vol %	4 cl	14.00
<b>QUITTEN</b>	40.0 Vol %	4 cl	16.00
<b>APRIKOSEN</b>	40.0 Vol %	4 cl	16.00
<b>WILLIAMS</b>	40.0 Vol %	4 cl	14.00

## GRAPPA

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

## COGNAC

<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ VSOP</b>	40.0 Vol %	4 cl	14.00
<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ XO</b>	40.0 Vol %	4 cl	20.00

## LIKÖRE / DIGESTIV

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

## COCKTAILS

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