

## Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Banane

Im Restaurant Banane treffen moderne Küche und regionale Produkte aufeinander. Probieren Sie unsere natürlichen und frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

Zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr sowie von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr verwöhnt unser Küchenchef Riccardo Tortora Sie mit einem ausgewählten Angebot an saisonalen Speisen. Für den kleinen Hunger zwischendurch haben wir stets eine kleinere Auswahl für Sie bereit.

Regelmässig öffnen wir das Restaurant für unseren feinen Sonntagsbrunch. Es erwartet Sie unser vielseitiges Brunchbuffet mit warmen und kalten Speisen und unserer beliebten Live Cooking Station. Informieren Sie sich auf unserer Webseite [www.bananacity.ch](http://www.bananacity.ch) über die aktuellen Daten.

Auf der zum Restaurant gehörenden, begrünten Terrasse servieren wir Ihnen einen köstlichen Apéro oder Essen bis 30 Personen. Hier können Sie und Ihre Gäste die Sonne in vollen Zügen geniessen.

In unserem hauseigenen Park führen wir Ihren Sommeranlass durch. Für Hochzeiten, Grillevents und verschiedene andere Anlässe ist es das ideale sonnige Plätzchen.

Fleisch-/Fischdeklaration: Rindstatar (CH), Rindfilet (PRY), Kalb (CH), King Fish (DNK), Thunfisch (PHL), Lamm (CH), Steinbutt (ESP)

All unsere Fische sowie Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht oder Fang.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## Vorspeisen

Frisella Brotsalat «a modo mio»	16.50
Rindstartar 70g mit Wildkräuterbeignet, Rotkohl, Sojabirne und Rettich serviert mit Toastbrot und Butter	23.50
Ceviche vom King Fish mit Radieschen, roten Zwiebeln, Zitrone und Koriander	23.00
Gazpacho «Andaluz»	13.50

## Fisch

Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen	Tagespreis
Mille-feuille aus Steinbutt und Artischocken	43.50

## Vegetarisch

Raviolone mit flüssigem Eigelb mit Ricotta und Scamorza-Schaum	24.50
--	-------

## Hauptgänge

Rindsfilet an einem Portweinjus mit einer Auberginenvariation	49.00
Vitello Tonnato «Neu Interpretiert» aus Kalbsnierstück und rosa gebratenem Thunfisch	44.00
Rindstartar 140g, mit Wildkräuterbeignet, Rotkohl, Sojabirne und Rettich serviert mit Toastbrot und Butter	35.00
Paniertes Lammkotelette mit Pistazien-Honig-Chilli-Kruste und Rhabarber Cous Cous	42.50

## Lust auf etwas Besonderes

Das Küchen-Team von Herrn Riccardo Tortora bietet Ihnen unsere Tagesempfehlungen an oder Sie bevorzugen lieber ein 3-Gang, 4-Gang Menü oder 5-Gang Menü

<b>3-Gang Menü</b>	59.00
<b>4-Gang Menü</b>	69.00
<b>5-Gang Menü</b>	79.00

Lassen Sie sich überraschen, die Servicemitarbeitenden informieren Sie sehr gerne.

## Dessert

Tagesdessert

12.00

## Hausgemachte Glace & Sorbet

Kafir-Limetten-Sorbet / Blaubeer-Honig-Sorbet / Bananen-Passionsfrucht-Sorbet  
Holunderblüte-Fior di latte-Glacé / Pekannussglacé / Brownieglacé

pro Kugel 4.00  
Rahm +1.50

## Café Gourmand

Kaffeegetränk mit Dessertvariation des Küchenchefs

10.50