

## Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Banane

In einer kulinarischen Odyssee durch die Vielfalt mitteleuropäischer Gaumenfreuden, geprägt von erlesensten, regionalen Köstlichkeiten, tauchen Sie ein. Das Restaurant Banane erwartet Sie mit einer einzigartigen Symbiose aus Aromen und kulinarischer Tradition, die Ihre Sinne auf höchstem Niveau verwöhnen wird.

Unser herausragendes Glanzstück und unumstrittenes Highlight ist das delikate, am Stück zart gebratene Rindsfilet «Stroganoff». Dieses Meisterwerk der kulinarischen Neuinterpretation wird selbst die anspruchsvollsten Feinschmecker in Erstaunen versetzen und ist ein Beweis für unsere unerschütterliche Hingabe, unsere geschätzten Gäste, sei es lokal oder international, gleichermaßen zu begeistern.

Das talentierte Küchenteam unter der Leitung von Chef Steven Gidius zaubert saisonale Höhepunkte auf Ihren Teller, mit frischen, regionalen Zutaten für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Das freundliche Service-Team, geleitet von Elisabeth Fischer-Kriewall, macht Ihren Besuch im Restaurant Banane kulinarisch und gastfreundschaftlich unvergesslich. Willkommen zu einer gastronomischen Reise, wo Tradition und Innovation auf dem Teller verschmelzen

## Welcome to our restaurant Banane

Enjoy with us a culinary journey through the diversity of Central European cuisine, characterized by fresh, regional ingredients of the highest quality. A highlight in our menu that you should definitely try, is our signature dish: the tenderly roasted beef fillet "Stroganoff" in one piece. A testament to our reinterpretation of the classic dishes on our menu to delight both our esteemed local guests and international hotel visitors alike.

While our kitchen team, led by Chef Steven Gidius, works closely together to bring seasonal highlights to your plate, our friendly service team of Elisabeth Fischer-Kriewall ensures a comfortable and memorable stay at Restaurant Banane.

## Getränke Empfehlungen | Drink recommendations

<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	13.00
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	13.00
<b>Campari Orange   Campari Soda</b> Campari, Orangensaft oder Soda	13.00   12.00
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	12.00
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohzucker	16.00
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Limettensaft, Gingerbier	17.00
<b>Martini Royale</b> Martini Bianco, Prosecco, Limette	13.00
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth Rosso	16.00
<b>Sanbitter <i>Alkoholfrei</i></b> Sanbitter, Orangenschnitz	5.50
<b>Rebels Italian Spritz <i>Alkoholfrei</i></b> Rebels 0% Aperitif, Soda, Tröpfel, Orange	12.50

## Vorspeisen | Starters

<b>Mesclun-Salat</b>		12.50
Schweizer Blattsalat mit Gurken, Cherry Tomaten, eingelegtem Gemüse und Croûtons an französischem- oder italienischem Dressing <i>Swiss leaf salad with cucumbers, cherry tomato, pickled vegetables and croutons on French or Italian-Dressing</i>		
<b>Caprese</b>		18.00
Burrata Frischkäse auf Cherry Tomaten mit Brombeere, Kräuter Infusion und knuspriger Tapioka <i>Burrata cream cheese on cherry tomato with blackberry, herb infusion and crispy tapioca</i>		
<b>Scampi - Carpaccio</b>		26.00
Hauchdünn geschnittene Selva Crevetten mit Tomaten Chutney, Rettich und Kresse <i>Thinly sliced Selva shrimps with tomato chutney, radish and cress</i>		
<b>Veganes Tatar</b>		
Aus Ackerbohne mit eingelegtem Gemüse, Toast und Margarine; auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	80g	20.00
<i>Vegan tartar made of fava bean with pickled vegetables, toast and margarine; on request with cognac, whiskey or calvados</i>	160g	27.00
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>		
Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse, Toast und Butter; auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	70g	21.00
<i>Beef tartar with pickled vegetables, toast and butter; on request with cognac, whiskey or calvados</i>	140g	32.00
Jameson (Irish Whisky)		+ 6.50
Hennessy VS		+ 7.00
Calvados «Château du Breuil» (15 ans)		+ 16.00

## Suppen | Soups

### Pilz Essenz

Kräftige klare Pilz Suppe mit Rettich und Morchel Raviolone  
*Strong clear mushroom soup with radish and morel raviolone*

15.50

### Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Tagessuppe  
*Ask our staff for the soup of the day*

12.50

## Vegetarisch | Vegetarian

### Randen Tortellini

Hausgemachte Tortellini mit Auberginen Kaviar, Mezzelune Schaum, Kräuteröl und Kresse  
*Homemade beetroot tortellini with eggplant caviar, mezzelune foam, herb oil and cress*

24.50

### Tofu Geschnetzeltes «Zürcher Art»

Tofu mit Champignons, Rösti, mini Rüeblen und Rahm  
*Sliced Tofu «Zurich style» with Mushrooms, hash browns and mini carrots*

32.00

## Fleisch | Meat

<b>Hausgemachter Hackbraten</b>	34.00
Simmentaler Rind mit Kartoffeln, Pilzrahm und mini Gemüse <i>beef from Simmental with potatoes, mushroom cream and mini vegetables</i>	
<b>Rindsfilet «Stroganoff» am Stück</b>	48.00
Schweizer Rindsfilet mit Taglirini, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Cornichons und Sauerrahm <i>Swiss beef fillet «Stroganoff» with taglirini, pepperoni, mushrooms, onions, cornichons and sour cream</i>	
<b>Maispoularde</b>	36.00
Ribelmais Poularde mit Kräuter-Risotto, mini Gemüse und Portweinjus <i>Ribelmals poularde with herb risotto, mini vegetables and port wine jus</i>	
<b>Kalbs Geschnetzelttes «Zürcher Art»</b>	38.50
Kalbfleisch mit Champignons, Rösti, konfierten Cherry Tomaten und Rahm <i>Sliced Veal «Zurich style» with mushrooms, hash browns and confit cherry tomatoes</i>	

## Fisch | Fish

<b>Lachs Kotelette</b>	38.00
Lachs am Knochen mit Ratatouille, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <i>Salmon on the bone with ratatouille, fried potatoes and herb butter</i>	
<b>Egli Knusperli</b>	29.50
Egli aus Schweizer Gewässern mit Tartarsauce, Spinat und Pommes Frites <i>Fish and chips with perch from Swiss waters with tartar sauce, spinach and french fries</i>	

## Dessert | Sweets

### Schokoladen Kuchen

Im Herzen Flüssige mit Vanille Glacé, Beerenkompott und Crunch

*In the heart liquid chocolate cake with vanilla ice cream, berry compote and crunch*

12.50

### Eiscafé

Vanille Glacé mit Aufguss von heissem Kaffee und Espresso, Schlagrahm und Schokoladen Hüppe

*Vanilla ice cream with infusion of hot coffee and espresso, whipped cream and chocolate hüppe*

12.50

### Fruchtsalat

Saisonale Früchte

*Seasonal fruits on request with ice cream*

8.50

mit Glacé

12.50

### Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesdessert

*Ask our staff for the dessert of the day*

12.50

## Glacé | Ice cream

### Schweizer Glacé

Vanille (Vegan), Schokolade, Erdbeer, Kokos (Vegan)

*Vanilla (vegan), chocolate, strawberry, coconut (vegan)*

4.00

Schlagrahm (Vegan)

1.50

### Schweizer Sorbet

Zwetschge (Vegan), Passionsfrucht+Ananas (Vegan), Zitrone, Blutorange

*Plum (vegan), passion fruit - pineapple (vegan), lemon, blood orange*

4.00

whipped cream (vegan) 1.50

Deklaration | Declaration

Rind  
*Beef*

Schweiz  
*Swiss*

Kalb  
*Veal*

Schweiz  
*Swiss*

Poularde  
*Poulard*

Schweiz  
*Swiss*

Selva Crevetten  
*Selva Scampi*

Vietnam - Aquakultur  
*Vietnam - aquaculture*

Lachs  
*Salmon*

Norwegen - Wildfang  
*Norway - wild caught*

Egli  
*Salmon*

Schweiz - Zucht  
*Swiss - cell culture*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
*For information on allergens in individual dishes, please contact our staff.*

## Escape Mission

Unsere Escape Mission ist eine spannende und abwechslungsreiche Teambuilding-Möglichkeit für Sie und Ihre Mitarbeitenden. Oder ein toller Freizeit-Event mit Freunden.

Lösen Sie im Team ein spannendes Rätsel, das Sie durch das ganze Hotel führt. Finden Sie alle versteckten Hinweise, um sich Schritt für Schritt dem Ziel der Mission zu nähern.

*Our escape mission is an exciting, entertaining team-building event for you and your employees. Or a great leisure activity with friends.*

*Solve an exciting riddle that will take you and your team through the entire hotel. Find all hidden clues in order to reach the objective of the mission step by step.*

## Hotel Golf

Erleben Sie Golfspielen auf völlig neue Art und Weise: Schlagen Sie Golfbälle durch das ganze Hotel und erhalten Sie dabei einen spannenden Einblick hinter die Hotelkulissen. Treten Sie dabei gegen Freunde oder Team-Kolleginnen und -Kollegen an und messen Sie Ihre Skills in dieser witzigen Disziplin.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen einen professionellen Instructor, der Ihre Gruppe in die Regeln und Kunst des Urban Golf einführt.

*Experience golfing in a completely new way: You hit golf balls through the entire hotel and at the same time get an exciting look behind the hotel scenes. Compete against friends or team colleagues and size up your skills in this amusing event.*

*Upon request, we can arrange to provide you with a professional instructor, who can introduce your group to the rules and skills of urban golfing.*

Die Escape Mission und das Hotel Golf sind bei uns als Team-Event auf Anfrage das ganze Jahr über als Package in Kombination mit einem 3- oder 4-Gang Menü buchbar.

*The escape mission and hotel golfing can be booked with us upon request as a team event all year round in combination with a three- or four-course dinner.*