

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Banane

Tauchen Sie ein, in eine kulinarische Odyssee durch die Vielfalt mitteleuropäischer Gaumenfreuden, geprägt von erlesensten, regionalen Köstlichkeiten. 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

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

Vorspeisen | Starters

Mesclun-Salat		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>		
Caprese		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>		
Scampi - Carpaccio		26.00
Hauchdünn geschnittene Selva Crevetten mit Tomaten Chutney, Rettich und Kresse <i>Thinly sliced Selva shrimps with tomato chutney, radish and cress</i>		
Veganes Tatar		
Aus Ackerbohne mit eingelegtem Gemüse, Toast und Margarine; auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados		
	80g	20.00
	160g	27.00
<i>Vegan tartar made of fava bean with pickled vegetables, toast and margarine; on request with cognac, whiskey or calvados</i>		
Tatar vom Schweizer Rind		
Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse, Toast und Butter; auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados		
	70g	21.00
	140g	32.00
<i>Beef tartar with pickled vegetables, toast and butter; on request with cognac, whiskey or calvados</i>		
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

Hausgemachter Hackbraten	34.00
Simmentaler Rind mit Kartoffeln, Pilzrahm und mini Gemüse <i>beef from Simmental with potatoes, mushroom cream and mini vegetables</i>	
Rindsfilet «Stroganoff» am Stück	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>	
Maispoularde	36.00
Ribelmais Poularde mit Kräuter-Risotto, mini Gemüse und Portweinjus <i>Ribelmals poularde with herb risotto, mini vegetables and port wine jus</i>	
Kalbs Geschnetzelttes «Zürcher Art»	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

Lachs Kotelette	38.00
Lachs am Knochen mit Ratatouille, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <i>Salmon on the bone with ratatouille, fried potatoes and herb butter</i>	
Egli Knusperli	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.