

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 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), Rindsfilet (PRY), Kalb (CH), Hummer (FR), Seeteufel (IS)

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

Wald- und Wiesenkräutersalat «a modo mio»; flambierte Ananas, Edamame und Avocado an einem Apfel-Honig Dressing	15.50
Rindstartar 70g mit Kartoffelperlen, Kimchimayonnaise, Mangold und Radieschen serviert mit Toastbrot und Butter	22.50
Lauwarmer Hummerschwanz mit Petersilienwurzel-Shisocrème, Gurke und Jadesauce	23.50
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Einlage	12.50

Fisch

Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen	Tagespreis
Pochiertes Seeteufelfilet mit Cannellini Bohnen und Aji Amarillo	42.50

Vegetarisch

Raviolone mit flüssigem Eigelb mit Ricotta und Himbeer-Butteremulsion	24.50
---	-------

Hauptgänge

Rindsfilet an einem Beerenjus mit Zucchettiblüte im Tempurateig und Ricotta	49.00
Kalbpaillard an einer Bärlauchsauce mit Polentaschnitte und Spargel	46.00
Rindstatar 140g, mit Kartoffelperlen, Kimchimayonnaise, Mangold und Radieschen serviert mit Toastbrot und Butter	34.00

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

3-Gang Menü	59.00
4-Gang Menü	69.00
5-Gang Menü	79.00

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

Dessert

Tagesdessert

12.00

Hausgemachte Glace & Sorbet

Schwarzteesorbet / Kalamansi-Koriander-Sorbet / Pfirsich-Minze-Sorbet
Snickersglacé / Schokoladenglacé / Tonkabohnenglacé / Popcornglacé / Erdbeer-Ingwerglacé

pro Kugel 4.00
Rahm + 1.50

Café Gourmand

Kaffeegetränk mit Dessertvariation des Küchenchefs

10.50