

## Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Banane

Unser Küchenchef Christoph Schramm verführt Sie mit seiner Leidenschaft für moderne, regionale Gerichte. Mit einem Gespür für Trends und einer Liebe zum Detail, verwenden wir die frischesten Zutaten aus der Region. Lassen Sie sich von kreativen Kombinationen und vielfältigen Aromen überraschen, die jedes Gericht einzigartig machen.

Werfen Sie auch einen Blick auf unser Blackboard mit den Tages-Spezialitäten – täglich neue Highlights, die Sie nicht verpassen sollten. Erleben Sie eine kulinarische Reise, die Tradition und Moderne auf köstliche Weise vereint.

## *Welcome to our restaurant Banane*

*Our chef, Christoph Schramm, dazzles with his passion for creating modern dishes with local flair. With an eye for trends and a love for detail, we use only the freshest regional ingredients. Get ready to be surprised by the creative combinations and diverse flavors that make each dish uniquely delicious.*

*Don't forget to check out our Blackboard for today's specials – they're so good, they might just steal the show! Embark on a culinary journey where tradition meets modern flair in the most delightful way.*

## 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, Rohrzucker		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</b> Alkoholfrei Sanbitter, Orangenschnitz		5.50
<b>Rebels Italian Spritz</b> Alkoholfrei Rebels 0% Aperitif, Soda, Tröpfel, Orange		12.50

## Vorspeisen | Starters

	klein	gross
<b>Saison Blatt Salat</b> Bunter Mix aus saisonalem Blattsalat, mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Hausdressing <i>Mixed leaf salad with pickled vegetables and roasted seeds with house dressing</i>	12.00	18.50
<b>Caesar Salat</b> Lattichsalat, Parmesan-Späne, Knusper-Speck an Caesar Dressing und Knoblauch-Crôutons <i>Romaine lettuce, parmesan flakes, and crispy bacon with Caesar dressing and garlic croutons</i>	16.00	26.00
Zusätzlich mit Schweizer Pouletbrust <i>Optionally with chicken breast</i>		+ 5.00
<b>Rindstatar</b> Zartes Rindstatar, serviert mit eingelegtem Gemüse, Toastbrot und Butter <i>Tender beef tartare, served with pickled vegetables, toast and butter</i>	21.00	32.00
<b>Graved Lachs</b> Marinierter Lachs, begleitet von asiatischem Gurkensalat, Spargel-Frühlingsrolle und Erdnuss-Dip <i>Marinated salmon accompanied by Asian cucumber salad, asparagus spring roll and peanut dip</i>	23.00	33.00

## Suppen | Soups

### Petersilienwurzel-Creme-Suppe

Eine samtige Petersilienwurzel-Suppe, garniert mit knusprigen Croûtons und grünem Öl  
*A creamy parsley root soup garnished with crispy croutons and green oil.*

	klein	gross
Petersilienwurzel-Creme-Suppe	13.00	18.00
Tagessuppe	12.00	17.00

### Tagessuppe

Frisch zubereitet, saisonale Zutaten, mit Liebe gekocht. Lassen Sie sich überraschen!  
*Ask our staff for the soup of the day*

## Vegetarisch | Vegetarian

### Grüner Spargel Risotto

Cremiger Risotto mit grünem Spargel, serviert mit gegrilltem Gemüse und gebackenem Parmesan  
*Creamy risotto with green asparagus, served with grilled vegetables and baked Parmesan*

26.00

### Green Garden Burger

Mit Quinoa-Chili-Pattie, Blattsalat, Tomate, Raclettekäse, Essiggurke, BBQ-Sauce und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites aus der Region  
*Veggie burger with a quinoa chili patty, green salad, tomatoes, raclette cheese, pickles, BBQ sauce and red onions, served with local French fries*

24.00

## Fleisch | Meat

### Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsfleisch, serviert mit Preiselbeeren, Pommes Frites aus der Region und Zitrone  
*Breaded veal, served with cranberries, local French fries and a slice of lemon*

46.00

### Rib-Eye Steak, 180g

Gebraten nach Ihrem Wunsch, begleitet von Café de Paris, Marktgemüse und Pommes Frites aus der Region  
*Rib-Eye Steak 180g, grilled to your liking, accompanied by Café de Paris, market vegetables and local French fries*

41.00

### Ribelmaispoularde

Zart gebratene Ribelmaispoularde, serviert mit Madeirajus, Frühlingkartoffeln und gegrilltem Gemüse  
*Tenderly roasted corn-fed chicken, served with Madeira sauce, spring potatoes and grilles vegetables*

33.00

### The Classic Angus Burger

Saftiger Angus-Rindfleisch-Burger mit Blattsalat, Tomate, Raclettekäse, Essiggurke, BBQ-Sauce und roten Zwiebeln mit Pommes Frites aus der Region  
*Angus beef burger with green salad, tomato, raclette cheese, pickles, BBQ sauce, and red onions, served with local French fries*

31.00

### Tages Fleisch Spezial (Blackboard)

Unser Team verrät Ihnen gerne mehr über das heutige Highlight!  
*Our team is excited to tell you all about today's special meat highlight!*

## Fisch | Fish

### Gebratener Lachs

35.00

Serviert mit einer Zitronen-Dill Sauce, begleitet von cremigem Risotto, grünem Spargel und confierten Tomaten  
*Roasted salmon served with lemon-dill sauce, accompanied by creamy risotto, green asparagus and confit tomatoes*

### Zander Knusperli

29.00

Gebackene Zanderfilets mit Pommes Frites aus der Region und Tartar-Limettensauce  
*Crispy fried pike-perch fillets (Knusperli) with local French fries and tartar-lime sauce*

### Tages Fisch Spezial (Blackboard)

Unser Team verrät Ihnen gerne mehr über das heutige Highlight!  
*Our team is excited to tell you all about today's special fish highlight!*

## Deklaration | Declaration

Rind (CH), Rib-Eye (CH), Kalb (CH), Schwein (CH), Ribelmaispoularde (CH), Lachs (NO), Graved Lachs (Sco), Zander (DE), Eier Freiland (CH)  
*Beef (CH), Rib-Eye (CH), Veal (CH), Pork (CH), Corn-fed Chicken (CH), Salmon (NO), Graved salmon (Sco), Pike-perch (DE), Free-Range Eggs (CH)*

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.*

## Dessert | Sweets

### Rhabarber-Crumble

Warmer Rhabarber-Crumble, serviert mit Sauerrahmglace  
*Warm rhubarb crumble, served with sour cream ice cream*

12.00

### Toblerone Mousse

Cremige Toblerone Mousse, garniert mit frischen Beeren und knuspriger Meringe  
*Creamy Toblerone mousse, garnished with fresh berries and crispy meringue*

14.00

## Glacé | Ice cream

### Schweizer Glacé

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kokos  
*Vanilla, chocolate, strawberry, coconut*

Schlagrahm *whipped cream* 4.00  
1.00

### Schweizer Sorbet (Vegan)

Zwetschge, Passionsfrucht-Ananas, Zitrone, Blutorange  
*Plum, passion fruit-pineapple, lemon, blood orange*

Schlagrahm *whipped cream* 4.00  
1.00