

## 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

## Moules-frites – Une Explosion de Saveurs!

Tauchen Sie ein in die Tradition Brüssels und Nordfrankreichs: Unsere Moules-frites werden aus den besten holländischen Miesmuscheln der Grösse Jumbo zubereitet – die grössten und geschmacklich feinsten, die Sie finden werden. Geniessen Sie diese Delikatesse in vier verführerischen Geschmacksrichtungen und wählen Sie zwischen zwei Portionsgrössen, je nach Appetit.

Dazu servieren wir knusprige, regionale Pommes Frites, abgerundet mit einer hausgemachten Safran-Mayonnaise nach dem besonderen Rezept unseres Küchenchefs. Lassen Sie sich mit einem erfrischenden Leffe Bier oder dem eleganten Pouilly Fumé "La Moynerie" verwöhnen – die perfekten Begleiter zu dieser Spezialität.

## Moules-frites – A Burst of Flavor!

*Immerse yourself in the tradition of Brussels and northern France: Our Moules-frites are made with the finest Dutch mussels, size Jumbo – the largest and most flavorful you'll find. Enjoy this delicacy in four tempting flavors, with a choice of two portion sizes to suit your appetite.*

*Served with crispy local fries and a homemade saffron mayonnaise, crafted from our chef's special recipe. Pair this indulgence with a refreshing Leffe beer or the elegant Pouilly Fumé "La Moynerie", whose refined aromas perfectly complement the dish. A feast for your senses!*

Getränkeempfehlung | *Beverage recommendation*

Leffe Blond Bier, Belgien, 6.5% Vol.– vollmundig, malzig, fruchtig – ein Genuss!

*Leffe Blond beer, Belgium, 6.5% ABV – full-bodied, malty, fruity – a true delight!*

0.33dl 7.50

Pouilly Fumé La Moynerie, Sauvignon Blanc, Frankreich – frisch, fruchtig, elegant

*Pouilly Fumé La Moynerie, Sauvignon Blanc, Frankreich – frisch, fruchtig, elegant Fumé*

0.1dl 10.00

0.75dl 68.00

## Moules-frites Spezial | Moules-frites Special

### Moules – Marinières

Chardonnay, Schallotten, Knoblauch, frische Kräuter, Gemüsewürfel  
*Chardonnay, shallots, garlic, fresh herbs, vegetables*

350g 700g

19.00 34.00

### Moules – Ciboulette à la Crème

Chardonnay, Schallotten, Knoblauch, Crème Fraîche, Schnittlauch  
*Chardonnay, shallots, garlic, crème fraîche, chives*

20.00 35.00

### Moules – Provençale au Safran

Chardonnay, Pernod, Fenchel, Schallotten, Knoblauch, Oliven, Safran, Tomaten, Olivenöl  
*Chardonnay, Pernod, fennel, shallots, garlic, olives, saffron, tomatoes, olive oil*

20.00 35.00

### Moules – Asiatique

Chardonnay, Kokosmilch, Zitronengras, Kefirblätter, Chili, Frühlingszwiebeln, Limette  
*Chardonnay, coconut milk, lemongrass, kaffir leaves, chili, spring onions, lime*

21.00 36.00

### Beilagen | Sides

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites aus der Region mit einer feinen Safran-Mayonnaise.  
*Served with local French fries and a delicate saffron mayonnaise.*

### Knoblauch Baguette im Chörbli – perfekt zum Teilen!

*Garlic baguette in a basket – perfect for sharing!*

12.00

### Moules – À Discrétion | All you can eat

Probieren Sie alle Suds in 350g Portionen. Gültig nach Verfügbarkeit. Reservation empfohlen.  
*Taste all our broths in 350g portions. Subject to availability. Reservation recommended.*

49.00

## Vorspeisen | Starters

	klein	gross
<b>Herbstlicher Blatt Salat</b> Bunter Mix aus saisonalem Blattsalat, mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Hausdressing <i>Mixed seasonal leaf salad with pickled vegetables and roasted seeds with house dressing</i>	12.00	18.50
<b>Mâche Salat</b> Nüsslisalat mit gehacktem Freiland Ei, geröstetem Speck und Hausdressing <i>Lamb's lettuce with chopped free-range egg, roasted bacon and house dressing</i>	16.00	26.00
Zusätzlich mit 70g sautierten Eierschwämmli <i>Additionally with 70g sautéed chanterelles</i>		+6.00
Zusätzlich mit 70g norwegischem Rauchlachs <i>Additionally with 70g Norwegian smoked salmon</i>		+6.00
Zusätzlich mit 70g gebratenen Pouletbrust-Streifen <i>Additionally with 70g fried chicken breast strips</i>		+6.00
<b>Rindstatar</b> Zartes Rindstatar serviert mit eingelegtem Gemüse, Toastbrot und Butter oder Pommes Frites aus der Region <i>Tender beef tartare served with pickled vegetables, toast and butter or local French fries</i>	22.00	34.00
<b>Wald &amp; Wiese</b> Herbstliche Variation von lauwarmem Wurzelgemüse mit gratiniertem Chavroux Ziegenweickäse, Honig, Nüsslisalat und grünem Apfel-Gel <i>Autumnal variation of warm root vegetables with gratinated Chavroux soft goat's cheese, honey, lamb's lettuce and green apple gel</i>	17.00	27.00

## Suppen | Soups

### Hokkaido-Suppe

Kürbis-Kokos-Suppe, garniert mit Kürbis-Chutney, Rettich und Kürbiskernen

*Pumpkin and coconut soup, garnished with pumpkin chutney, radish and pumpkin seeds*

	klein	gross
Hokkaido-Suppe	13.00	18.00

### Tagessuppe

Frisch zubereitet, saisonale Zutaten, mit Liebe gekocht. Lassen Sie sich überraschen!

*Soup of the day: Freshly prepared with seasonal ingredients. Ask our staff for today's creation.*

Tagessuppe	12.00	17.00
------------	-------	-------

## Vegetarisch | Vegetarian

### Carnaroli-Risotto

Cremiges Risotto mit Federkohl, würzigem Bergkäse, sautierten Kräuterseitlingen und Randen-Chips

*Creamy risotto with kale, spicy mountain cheese, sautéed king oyster mushrooms and beetroot crisps*

Carnaroli-Risotto	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, tomatoe, raclette cheese, pickles, BBQ sauce and red onions, served with local French fries*

Green Garden Burger	24.00
---------------------	-------

## Fleisch | Meat

### Rinds-Entrecôte „Café de Paris“ im Pfännli

Gebraten nach Ihrem Wunsch, im Pfännchen serviert an Café de Paris Butter-Sauce und Pommes Frites aus der Region  
*Beef entrecôte 'Café de Paris', grilled to your liking, served in a pan with Café de Paris butter sauce and local French fries*

### Rinds-Entrecôte mit Eierschwämmli im Pfännli

Gebraten nach Ihrem Wunsch, im Pfännchen serviert mit Eierschwämmli-Rahmsauce, geschmortem Wurzelgemüse und Risotto  
*Beef entrecôte with chanterelle cream sauce, grilled to your liking, served in a pan, braised root vegetables and risotto*

Wählen Sie Ihre bevorzugte Portionsgrösse:

*Select your preferred portion size:*

Regular Cut	180g	44.00
Premium Cut	250g	56.00
Royal Cut	300g	63.00

## Fleisch | Meat

### Cordon Bleu vom Kalb

Kalbsfleisch mit Vorderschinken und Gruyère-Käse gefüllt, serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites aus der Region  
*Veal stuffed with ham and Gruyère cheese, served with market vegetables and local French fries*

45.00

### Alpstein Poulet „Sûpreme“

Saftige Pouletbrust am Knochen serviert mit Rotweinjus, sautierten Kräuterseitlingen, Federkohl-Risotto und Randen-Chips  
*Juicy chicken breast on the bone served with red wine jus, sautéed king oyster mushrooms, kale risotto and beetroot crisps*

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, tomatoe, 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

### Lachsfilet

36.00

Gebratenes Lachsfilet serviert mit Dill-Sauce, Zapfenkroketten, Romanesco und würzigem Kürbis-Chutney  
*Roasted salmon fillet served with dill sauce, cone croquettes, Romanesco and spicy pumpkin chutney*

### Fischknusperli im Chörbli

29.00

Gebackene Zanderfilets mit Pommes Frites aus der Region und Tartar-Limettensauce  
*Crispy fried pike-perch filets (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), Kalb (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Lachs (NO), Zander (DE), Eier Freiland (CH)  
*Beef (CH), Veal (CH), Pork (CH), Chicken (CH), Salmon (NO), 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

### Zwetschgen-Crumble

Warmer Zwetschgen-Crumble, serviert mit Zimtglacé  
*Warm plum crumble, served with cinnamon ice cream*

12.00

### Toblerone Mousse

Luftiges Schokoladen Mousse im Glas, serviert mit Meringue und Nusskrokant  
*Fluffy toblerone mousse in a glass, served with meringue and nut brittle*

14.00

## Glacé | Ice cream

### Schweizer Glacé

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zimt, Baumnuss  
*Vanilla, chocolate, strawberry, cinnamon, walnut*

Schlagrahm | *whipped cream* 4.00  
+ 1.00

### Schweizer Sorbet

Zwetschge, Birne, Mandarine, Cassis  
*Plum, pear, mandarin, cassis*

Schlagrahm | *whipped cream* 4.00  
+ 1.00