

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 sind unsere Hausgemachten Hacktätschli mit Häröpfelstock. Dieses Meisterwerk 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 Christoph Schramm 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: Homemade meatballs with mashed potato. 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 Christoph Schramm, 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

	klein	gross
Sommer Salat gemischter Blattsalat mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen an Haus-Dressing <i>Mixed leaf salad with pickled vegetables and roasted seeds with house dressing</i>	12.00	
Urban Vital Bowl Quinoa Bowl mit Tofu, Rotkohl, Radieschen, Gurke, Edamame, vegane Spicy Mayonnaise <i>Quinoa bowl with tofu, red cabbage, radish, cucumber, edamame, spicy vegan mayonnaise</i>	17.00	27.00
Wassermelonen Sashimi serviert mit Rucola, griechischem Feta, karamelisierten Aprikosen, Pistazien, Granatapfelkernen und Blüten <i>Watermelon sashimi served with rocket, Greek feta, caramelized apricots, pistachios, pomegranate and flowers</i>	17.00	
Lachs-Ceviche Norwegischer Rauchlachs mit Zitrone, Limette, Mango, Avocado, roten Zwiebeln und Rettichkresse <i>Norwegian smoked salmon with lemon, lime, mango, avocado, red onion and radish cress</i>	23.00	38.00
Rindstatar Classic mit eingelegtem Gemüse, Toast und Butter; auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados <i>Beef tartar with pickled vegetables, toast and butter; on request with cognac, whiskey or calvados</i>	21.00	33.00
Jameson (Irish Whisky)		+ 7.00
Hennessy VS		+ 7.00
Calvados «Château du Breuil» (15 ans)		+ 16.00

Suppen | Soups

Karotten-Ingwer-Kokosschaum

serviert mit woodsmoked Karotten, Rettichkresse und Schnittlauch Öl

Carrot and ginger coconut foam served with woodsmoked carrots, radish cress and chives Oil

klein gross

14.00 19.00

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Tagessuppe

Ask our staff for the soup of the day

13.00 18.00

Vegetarisch | Vegetarian

Orecchiette

serviert mit Gorgonzola, konfierten Tomaten, Pinienkernen und Blattspinat

Orecchiette served with gorgonzola, confit tomatoes, pine nuts and spinach leaves

28.00

Vegan Planted "Chicken"

dazu Reismudeln an Erdnuss-Chili Sauce mit Pak-Choi, schwarzem Sesam und Granatapfelkernen

Vegan planted chicken with rice noodles in peanut chili sauce with pak choi, black sesame and pomegranate

24.00

Signatur Sandwich | Signatur Sandwich

Signature Banana City Burger

Rindfleisch Burger belegt mit Lattich, Cheddar, Tomate, Essiggurke, eingelegte Zwiebeln und Röstzwiebeln dazu Pommes Frites

Beef burger topped with lettuce, cheddar, tomato, gherkin, pickled & fried onions served with French fries

32.00

Fleisch | Meat

Café de Paris Rib Eye Steak (180g)	48.00
serviert mit Marktgemüse, Wasserkresse und Pommes Frites <i>Café de Paris rib eye steak served with market vegetables, watercress and French fries</i>	
Kalbs Geschnetzeltes «Zürcher Art»	39.00
mit Champignons, Rösti, confierten Cherry Tomaten und Rahm <i>Sliced Veal «Zurich style» with mushrooms, hash browns and confit cherry tomatoes</i>	
Hacktätschli & Händöpfelstock	34.00
Hausgemachte Buletten (100% Kalb & Rind) dazu Sommergemüse, Kartoffelstock und einen kräftigen Rotweinjus <i>Homemade meatballs (100% veal & beef) served with summer vegetables, mashed potatoes and a strong red wine jus</i>	
Mais-Poularden-Brust	35.00
serviert mit Reismudeln, Pak-Choi, schwarzem Sesam und Erdnuss-Chili Sauce <i>Corn-fed chicken breast served with rice noodles, pak choi, black sesame seeds and peanut chili sauce</i>	

Fisch | Fish

Wolfsbarsch	38.00
mit einem Kokos-Linsen Dal, Pak-Choi, confierten Tomaten, Pistazien und Beurre Blanc <i>Sea bass with coconut lentil dal, pak choi, confit tomatoes, pistachios and beurre blanc</i>	
Knusperli vom Zander	29.00
Zander aus Schweizer Seen mit Tartarsauce und Pommes Frites <i>Fish and chips with Pikeperch from Swiss lakes with tartar sauce and French fries</i>	

Dessert | Sweets

Schoko Banana City Split	15.00
karamellierte Banane, Kakao Granola, Erdnuss und Vanille Glacé <i>caramelised banana, caramelized banana, cocoa granola, peanut and vanilla ice cream</i>	
Weisses Schoggi Mousse	13.00
serviert mit Beeren <i>White chocolate mousse served with berries</i>	
Eiscafé	13.00
Vanille Glacé mit Aufguss von heissem Kaffee und Espresso, Schlagrahm und Schokoladen Hüppe <i>Vanilla ice cream with infusion of hot coffee and espresso, whipped cream and chocolate rolled waffle</i>	
Tagesdessert	13.00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesdessert <i>Ask our staff for the dessert of the day</i>	

Glacé | Ice cream

Schweizer Glacé		4.00
Vanille (Vegan), Schokolade, Erdbeer, Kokos (Vegan)	Schlagrahm	1.00
<i>Vanilla (vegan), chocolate, strawberry, coconut (vegan)</i>		
Schweizer Sorbet		4.00
Zwetschge (Vegan), Passionsfrucht+Ananas (Vegan), Zitrone, Blutorange	whipped cream	1.00
<i>Plum (vegan), passion fruit - pineapple (vegan), lemon, blood orange</i>		

Deklaration | Declaration

Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Swiss</i>
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Swiss</i>
Mais-Poularde <i>Poulard</i>	Frankreich <i>France</i>
Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	Griechenland - Zucht <i>Greek – cell culture</i>
Zander <i>Pikeperch</i>	Schweiz - Zucht <i>Swiss – cell culture</i>
Rauchlachs <i>Smokes salmon</i>	Norwegen - Wildfang <i>Norway – wild caught</i>
Eier <i>Eggs</i>	Schweiz - Freiland <i>Swiss – free range</i>

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.