

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.

Grillade im Pfännli | *Grillade served in a pan*

Serviert im heissen Pfännchen mit sämiger Café de Paris Sauce oder feiner Eierschwämmchen Cognac Sauce
Served in a hot pan with creamy Café de Paris sauce or delicate chanterelle cognac sauce.

Der Klassiker: Rinds-Entrecôte | *The Classic: Beef Entrecôte*

Zart gebratenes Rinds-Entrecôte | *Tenderly grilled entrecôte*

Rinds-Entrecôte «Café de Paris» | *Beef entrecôte «Café de Paris»*

Ihre bevorzugte Steakgrösse in Ihrer Garstufe gebraten, im heissen Pfännchen mit sämiger Café de Paris Sauce.
Your preferred steak size cooked to your preferred doneness, served in a hot pan with Café de Paris sauce.

Rinds-Entrecôte mit Eierschwämmchen Cognac Sauce | *Beef entrecôte with chanterelle cognac sauce*

Ihre bevorzugte Steakgrösse in Ihrer Garstufe gebraten, im heissen Pfännchen mit Eierschwämmchen Cognac Sauce
Your preferred steak size cooked to your preferred doneness, served in a hot pan with chanterelle cognac sauce.

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

Dazu servieren wir knusprige Pommes Allumettes oder Weissweinsrisotto sowie einen kleinen Blattsalat.
Includes pommes allumettes or white wine risotto, plus a small leaf salad.

Weitere Pfännli-Variationen | *More pan-served variations*

Serviert im heissen Pfännchen mit sämiger Café de Paris Sauce oder feiner Eierschwämmchen Cognac Sauce.
Served in a hot pan with creamy Café de Paris sauce or delicate chanterelle cognac sauce.

Grilliertes Kalbs-Paillard <i>Grilled Veal Paillard</i>	160g	46.00
Safige Alpstein Pouletbrust mit Grillnote <i>Alpstein Chicken Cut</i>	160g	34.00
Doraden Filet <i>Sea Bream Fillet</i>	180g	38.00
Vegi Planted Steak <i>Plant-Based Steak</i>	120g	29.00

Dazu servieren wir knusprige Pommes Allumettes oder Weissweinsrisotto sowie einen kleinen Blattsalat.
Includes pommes allumettes or white wine risotto, plus a small leaf salad.

Mediterranes Grillgemüse oder Grüner Spargel vom Grill – als perfekte Ergänzung! 8.00
Mediterranean grilled vegetables or grilled green asparagus – the perfect accompaniment!

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, Rohrzucker		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 Alkoholfrei Sanbitter, Orangenschnitz		5.50
Rebels Italian Spritz Alkoholfrei Rebels 0% Aperitif, Soda, Tröpfel, Orange		12.50

Vorspeisen | Starters

	klein	gross
Markfrischer Blattsalat 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
Caesar Salat Lattichsalat mit knusprigem Speck, Parmesanspänen, an Caesar Dressing und Knoblauch-Crôtons <i>Romaine lettuce with crispy bacon, parmesan flakes, with Caesar dressing and garlic croutons</i>	16.00	26.00
Zusätzlich mit Schweizer Pouletbrust <i>Optionally with chicken breast</i>		+ 5.00
Melone Serrano Luftgetrockneter Serrano-Rohschinken, Charentais-Melone, Feigen, Fetakäse und Endivien-Chiffonade <i>Air-dried Serrano ham, Charentais melon, figs, feta cheese and endive chiffonade</i>	18.00	28.00
Rindstatar Fein abgeschmecktes Rindstatar, eingelegtes Gemüse, Buttertoast oder Pommes Frites aus der Region <i>Finely seasoned beef tartare, pickled vegetables and buttered toast or locally sourced French fries</i>	22.00	34.00
Caprese mal anders Büffelmozzarella, Inka-Tomaten, Basilikumpesto, Balsamico-Kaviar und Focaccia-Chip <i>Buffalo mozzarella, Inca tomatoes, basil pesto, balsamic caviar and focaccia crisp</i>	17.00	26.00

Suppen | Soups

Oriental Bowl

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe mit knusprigem Tofu, Frühlingszwiebeln und Chilifäden
Carrot, coconut, and ginger soup with crispy tofu, spring onions and chili threads

	klein	gross
Oriental Bowl	13.00	18.00
Tagessuppe	12.00	17.00

Tagessuppe

Frisch zubereitet, saisonal inspiriert und mit Liebe gekocht. Lassen Sie sich überraschen!
Please ask our staff for the soup of the day

Vegetarisch | Vegetarian

Risotto Verde

Cremiges Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel, konfierten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und knusprigem Parmesanchip
Creamy Carnaroli risotto with green asparagus, confit tomatoes, toasted pine nuts and a crispy Parmesan chip

26.00

Green Garden Burger

Sautiertes Quinoa-Patty im Potato Bun mit Tomaten-Chutney, Cheddar, Lattich, rote Zwiebeln, Essiggurken, Smokey-Umami-Sauce, dazu Weisskrautsalat und regionale Pommes Frites
Sautéed quinoa patty in a potato bun with tomato chutney, Cheddar, lettuce, red onions, pickles, smoky umami sauce, served with white cabbage slaw and locally sourced French fries

25.00

Fleisch | Meat

Kalbs-Paillard

Fein geklopftes Kalbshufschnitzel mit Zitronenbutter, Markgemüse und Petersilienkartoffeln
Thinly pounded veal rump escalope with lemon butter, glazed root vegetables and parsley potatoes

42.00

Alpstein Poulet Suprême

Saftige Schweizer Pouletbrust an Rotweinjus, Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel, konfierten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanchip
Succulent Swiss chicken breast with red wine jus, Carnaroli risotto with green asparagus, confit tomatoes, pine nuts and a Parmesan crisp

35.00

Original Smash Burger

Kross gebratene Smash-Pattys aus 100% Schweizer Rindfleisch, Cheddar, Tomaten-Chutney, Lattich, rote Zwiebeln, Essiggurken, Smokey-Umami-Sauce, dazu Weisskrautsalat und regionale Pommes Frites
Crispy smashed patties made from 100% Swiss beef, Cheddar, tomato chutney, lettuce, red onions, pickles, smoky umami sauce, served with white cabbage slaw and locally sourced French fries

31.00

Zusätzlich mit extra 70g Patty mit Käse
Add-on: extra 70g patty with cheese

+6.00

Zusätzlich mit extra Speck
Add-on: extra bacon

+3.00

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

Mediterraner Fischgenuss

34.00

Gebratenes Doradenfilet an Zitronensauce mit Grillgemüse und Kräuter-Couscous
Pan-seared sea bream fillet with lemon sauce, grilled vegetables and herb couscous

Fischknusperli im Chörbli

29.00

Knusprig 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), Kalb (CH), Poulet (CH), Speck (CH), Serrano-Rohschinken (ES), Dorade (GR), Zander (CH)
Beef (CH), veal (CH), chicken (CH), bacon (CH), Serrano ham (ES), sea bream (GR), pike-perch (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

Pineapple Bliss

Frischer Ananassalat mit Pistazienglace und knuspriger Honigwabe

Fresh pineapple salad with pistachio ice cream and crispy honeycomb

13.00

Coco Passion

Kokos-Panna-Cotta in der Cocotte mit Passionsfruchtsauce und Butterkeks

Coconut panna cotta served in a cocotte with passion fruit sauce and butter biscuit

14.00

Glacé & Sorbet | Ice cream & sorbet

Schweizer Glacé

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistazie

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio

4.00

Schlagrahm *whipped cream*

1.00

Schweizer Sorbet

Himbeere, Zitrone

Raspberry, lemon

4.00

Schlagrahm *whipped cream*

1.00