

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*

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
Saison Blatt-Salat 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
Quinoa Vital Bowl Kombination aus Quinoa, saftiger Melone, Feta, Rotkohl, einem pinken Ei, Sprossen an leichter Sesamsauce <i>Combination of quinoa, juicy melon, feta, red cabbage, a pink egg, and sprouts, served with a light sesame sauce</i>	17.00	26.00
Caprese Salat Aromatische Ochsenherz-Tomaten, geblämmter Mozzarella, frische Wildkräuter, Chimichurri und knusprige Grissini <i>Flavorful oxheart tomatoes, Flamed Mozzarella, fresh wild herbs, chimichurri, and crispy grissini</i>	17.00	27.00
Original Ceasar Salad Lattichsalat, Parmesan-Flocken, Knusper-Speck an Ceasar 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 Pouletbruststreifen <i>Additional with chicken breast strips</i>		+5.00
Zusätzlich mit Rauchlachsstreifen <i>Additional with smoked salmon strips</i>		+6.00

Suppen | Soups

Karotten-Ingwer-Kokosschaum

Mit Kernen, Sprossen und grünem Kräuter-Öl

Carrot and ginger coconut foam served with sprouts and chive oil

klein gross

14.00 19.00

Tagessuppe

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

Ask our staff for the soup of the day

13.00 18.00

Vegetarisch | Vegetarian

Maisküchlein

Serviert mit würzigem Kimchi, rosa Ei, frischen Wildkräutern und Trüffel-Mayonnaise

Corn fritters with spicy kimchi, a pink egg, fresh wild herbs, and truffle mayonnaise

28.00

Green Garden Burger

Mit Quinoa-Chili-Pattie, Lattich, Oxsenherz-Tomaten, Raclettekäse, Essiggurke, Chimichurri-Mayo und knusprigen Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites aus der Region

Veggie burger with a quinoa chili patty, lettuce, oxheart tomatoes, raclette cheese, pickles, chimichurri mayo, and crispy fried onions, served with local French fries

24.00

Fleisch | Meat

Zürich Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignon-Rahmsauce, knuspriger Rösti und Tagesgemüse <i>Veal in a creamy mushroom sauce, crispy Roesti, and seasonal vegetables – a Zurich (Winterthur) specialty</i>	39.00
Rib Eye Steak, 180g Rindfleisch-Steak, gebraten nach Ihrem Wunsch, serviert mit Wildkräutersalat, Chimichurri und Trüffel-Dip sowie Pommes Frites aus der Region <i>Beef steak, grilled to your liking, served with wild herb salad, chimichurri, truffle dip, and local French Fries</i>	46.00
Tagliata Manzo Gegrilltes Rindfleisch-Steak, Meeressalz, Rucola, Parmesan Späne, Olivenöl und Zitrone <i>Grilled beef steak with sea salt, rocket salad, Parmesan shavings, olive oil, and a squeeze of lemon</i>	42.00
The Classic Angus Burger Saftiger Angus-Rindfleisch-Burger mit Lattich, Oxsenherz-Tomaten, Raclettekäse, Essiggurke, Chimichurri-Mayo und Röstzwiebeln mit Pommes Frites aus der Region <i>Juicy Angus beef burger with lettuce, oxheart tomatoes, raclette cheese, pickles, chimichurri mayo, and crispy onions, served with local French fries</i>	31.00
Maispoularde à la Chef Saftige Maispoularde mit mediterranem Gemüse und einer Beilage nach Wahl <i>Tender corn-fed chicken with Mediterranean vegetables and a side of your choice</i>	35.00
Tages Fleisch Spezial (Blackboard) Unser Team verrät Ihnen gerne mehr über das heutige Highlight! <i>Our team is excited to tell you all about today's special meat highlight!</i>	

Fisch | Fish

Wolfsbarsch Filet

37.00

Gebraten, mit Kräuteröl, Ratatouille und einer Beilage Ihrer Wahl

Pan-seared sea bass fillet with chefs herb oil, ratatouille, and a side of your choice

Zander Knusperli

29.00

Gebakene Zanderfilets mit Mesclun Salat, Pommes Frites aus der Region und Tartar-Limettensauce

Crispy fried pike-perch fillets (Knusperli) with mesclun salad, 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), Schwein (CH), Parma Schinken (I), Kalb (CH), Mais Poularde (F), Wolfsbarsch (GR), Zander (CH), Rauchlachs (NO), Eier Freiland (CH)

Beef (CH), Pork (CH), Parma Ham (I), Veal (CH), Corn-Fed Chicken (F), Sea Bass (GR), Pike Perch (CH), Smoked Salmon (NO), 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

Schokoladen-Törtchen

Mit flüssigem Kern, frischen Beeren und Vanille-Glacé
Chocolate lava cake with fresh berries and vanilla ice cream

13.00

Cheesecake im Glas

Mit leichten Zitronen Aromen und marinierten Blaubeeren
Cheesecake in a jar with a hint of lemon and marinated blueberries

12.00

Eiskaffee

Ein Genuss aus Vanille-Glacé, Espresso und Schlagrahm
Iced coffee, a delight made with vanilla ice cream, espresso, and whipped cream

12.00

Glacé | Ice cream

Schweizer Glacé

Vanille (Vegan), Schokolade, Erdbeer, Kokos (Vegan)
Vanilla (vegan), chocolate, strawberry, coconut (vegan)

Schlagrahm *whipped cream* 4.00
1.00

Schweizer Sorbet

Zwetschge (Vegan), Passionsfrucht-Ananas (Vegan), Zitrone, Blutorange
Plum (vegan), passion fruit-pineapple (vegan), lemon, blood orange

Schlagrahm *whipped cream* 4.00
1.00

Moules-frites – Une Explosion de Saveurs!

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 – perfekte 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!

Moules-frites Spezial | Moules-frites Special

Moules – Marinière

Knoblauch, frische Kräuter, Gemüsewürfel

Chardonnay, shallots, garlic, fresh herbs, vegetables

350g 700g

19.00 34.00

Moules – Ciboulette und Crème Fraîche

Chardonnay, Crème Fraîche, Schnittlauch, Knoblauch, Schalotten

Chardonnay, crème fraîche, chives, garlic, shallots

20.00 35.00

Moules – Chimmichurri

Chardonnay, Petersilie, Oregano, Knoblauch, Oliven, Chilli, Olivenöl

Chardonnay, parsley, oregano, garlic, olives, chili, olive oil

20.00 35.00

Moules – Asia

Chardonnay, Kokosmilch, Zitronengras, Kefirblätter, Chili, Frühlingszwiebeln, Limette

Chardonnay, coconut milk, lemongrass, kaffir leaves, chili, spring onions, lime

21.00 36.00

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites aus der Region mit einer feinen Safran-Mayonnaise.

Sides: Local French fries and a delicate saffron mayonnaise.

Knoblauch Baguette im Körbchen – perfekt zum Teilen!

Garlic baguette in a basket – perfect for sharing!

12.00

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

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

Wine recommendation: Pouilly Fumé "La Moynerie", France – fresh, fruity, elegant

0.1dl 10.00

0.75dl 68.00