

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Banane

Im Restaurant Banane treffen moderne Küche und regionale Produkte aufeinander. Probieren Sie unsere natürlichen und frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

Zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr sowie von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr verwöhnt unser Küchenchef Riccardo Tortora Sie mit einem ausgewählten Angebot an saisonalen Speisen. Für den kleinen Hunger zwischendurch haben wir stets eine kleinere Auswahl für Sie bereit.

Regelmässig öffnen wir das Restaurant für unseren feinen Sonntagsbrunch. Es erwartet Sie unser vielseitiges Brunchbuffet mit warmen und kalten Speisen und unserer beliebten Live Cooking Station. Informieren Sie sich auf unserer Webseite www.bananacity.ch über die aktuellen Daten.

Auf der zum Restaurant gehörenden, begrünten Terrasse servieren wir Ihnen einen köstlichen Apéro oder Essen bis 30 Personen. Hier können Sie und Ihre Gäste die Sonne in vollen Zügen geniessen.

In unserem hauseigenen Park führen wir Ihren Sommeranlass durch. Für Hochzeiten, Grillevents und verschiedene andere Anlässe ist es das ideale sonnige Plätzchen. Auch im Winter kann man hier einen super Teamevent mit Waldfondue erleben.

Fleisch-/Fischdeklaration: Rindstatar (CH), Rindsbrasato (CH), Rindsfilet (PRY), Rehrücken (CH), Guanciale (IT), Ente (FR), Wachtel (FR), Wachtelei (CH), Saibling (IS), Jakobsmuschel (JP)

All unsere Fische sowie Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht oder Fang.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Vorspeisen

Nüsslisalat «a modo mio» mit Focaccia Brot, Wachtelei und Guanciale-Speck	15.50
Rindstartar 70g, serviert mit einer Knoblauchvariation, Tapioka und Röstzwiebeln	22.50
Trilogie von der Ente mit Kürbis	20.50
Sous Vide gegarte Jakobsmuschel an Schwarzwurzelepuma und Pumpernickel Brot	19.50
Tagessuppe	12.50

Fisch

Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen	Tagespreis
Pochierter Saibling mit Pak Choi, gebratenen Pilzen und Haselnuss	37.50

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Mischpilzen und Kräuteremulsion (Vegi)	29.00
Rande «mal anders» (Vegan)	22.50

Hauptgänge

Rindsfilet mit saisonalem Gemüse serviert mit Kartoffel Mille Feuille und Kalbsjus	49.00
Duett von der Wachtel mit Topinambur und Pflaumen an Wachteljus	39.00
Rosa gebratener Rehrücken, Rosenkohl, Preiselbeerrisotto und glasierte Marroni	43.00
Hausgemachte Bottoni mit Rinds-Brasato-Füllung in Consommé	36.00
Rindstartar 140g, serviert mit einer Knoblauchvariation, Tapioka und Röstzwiebeln	34.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Tagesempfehlungen	

Lust auf etwas Besonderes

Das Küchen-Team von Herr Riccardo Tortora bietet Ihnen unsere Tagesempfehlungen an oder Sie bevorzugen lieber ein 3-Gang, 4-Gang Menü oder 5-Gang Menü

3-Gang Menü	59.00
4-Gang Menü	69.00
5-Gang Menü	79.00

Lassen Sie sich überraschen, die Servicemitarbeitenden informieren Sie sehr gerne.

Dessert

Herbstliche Marroni-Kirschen-Symphonie	11.50
Glühwein «mal anders»	12.00
Herzhaftes und süsses Käsedessert	12.50

Hausgemachte Glace & Sorbet

Portweinsorbet / Mandarinen-Kardamom-Sorbet / Birnen-Rosmarin-Sorbet	pro Kugel	4.00
Snickersglacé / Cheesecakeglacé / Vermicelleglacé	Rahm	+ 1.50

Café Gourmand

Kaffeegetränk mit Dessertvariation des Küchenchefs	10.50
--	-------