

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 22.00 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.

Fleisch-/Fischdeklaration: Kalb (CH), Rindstatar (CH), Rindsfilet (PRY), Saibling (IT), Kingfish (IS), Rehrücken (CH), Hirsch (CH), Schwein (ESP) Guanciale (IT)

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 Ei und Guanciale	18.50
Rindstartar 70g mit Kürbis, Randen und Knoblauch serviert mit Toastbrot und Butter	24.50
Hirschcarpaccio mit Mandelmilchglacé, Bergkäse und Salzzitrone	22.50
Duett vom Saibling mit confierter Schalotte, Galgant und Frühlingszwiebeln	21.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch	15.50

Fisch

Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen	Tagespreis
Filet vom Kingfish «confiert» mit gerösteten Pinienkernen, Rosinen und Chicorée Salat	44.50

Vegetarisch

Raviolone «tartufato» mit Ricotta gefüllt und flüssigem Eigelb	32.50
--	-------

Hauptgänge

Rindsfilet an einem Portweinjus mit Kürbisvariation und Risotto	49.00
Entrecôte vom Iberico-Schwein mit Cranberryjus und Topinambur	44.50
Rindstatar 140 g mit Kürbis, Randen und Knoblauch serviert mit Toastbrot und Butter	36.00
Rehrücken mit Preiselbeerjus, glasiertem Rosenkohl, Knödel und Marroni	46.50
Sautiertes Kalbsnierstück mit Kartoffel – Millefeuille und Zitronen Butter	52.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Tagesempfehlungen	

Lust auf etwas Besonderes

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

3-Gang Menü	69.00
4-Gang Menü	79.00
5-Gang Menü	89.00

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

Dessert

Marroniparfait auf Kaffeearde mit eingelegten Pfeffer-Birnen 14.50

Tagesdessert 12.00

Hausgemachte Glace & Sorbet

Sanddorn-Blutorangen-Sorbet / Birnen-Sorbet / Sauerkirschen-Sorbet pro Kugel 4.00
Baileysglacé / Lebkuchenglacé / Bittermandel-Tonkabohnenglacé Rahm + 1.50

Café Gourmand

Kaffeegetränk mit Dessertvariation des Küchenchefs 10.50