

## 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](http://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: Kalb/Rindfleisch (CH) / Lachs aus nachhaltiger Zucht (NOR) / Sardellenfilets aus nachhaltiger Zucht (IT) / Meeresfrüchte aus nachhaltiger Zucht (IT)  
Salsiccia (CH) / Ochsenschwanz (CH) / Lardo (IT) / Lamm (IRL) / Stubenküken(CH)

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

## Kalte Vorspeisen

Bulgursalat mit Ziegenkäsemousse, Randen und Dörrfrüchtegel (Vegi)	15.50
Nüsslissalat mit Haselnussvinaigrette, knusprigem Guanciale und pochiertem Wachtelei	18.50
Hausgemachte Pastrami mit Oliven-Rosmarin-Brot und Wasabimayonnaise	22.50

## Warme Vorspeisen

Ochsenschwanzpraline mit Rotkohl und Stangensellerie	21.50
Geräuchertes Lachscarpaccio, Chilli Sabayon und Erdnuss-Gurken-Relish	22.50
Waldpilzcappuccino mit Trüffelöl (Vegi)	12.50

## Fisch

Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen	Tagespreis
Mille feuille von Sardellenfilets, Büffelmozzarella, Tomatenconfit, dazu grillierter Asia Lauch	38.50

## Vegetarische / Vegane Hauptgänge

Orecchiette mit sautiertem Friarielli und Pane Rafferma (Vegi)	22.50
Winterlicher Hülsenfruchteintopf mit Rosmarinschaum (Vegan)	21.50

## Hauptgänge

In Heu gegartes Rindsfilet mit Portweinreduktion, dazu winterliches Gemüse und Savoyard Kartoffeln	49.00
Tafelspitz mit Meerrettichschaum, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	39.00
Sous Vide gegartes Lammgigot mit Pflaumenjus und Minigemüse auf Süsskartoffelmousseline	37.00
Duett vom Stubenküken, mit Brust im Lardomantel, geschmorter Keule dazu römische Nocken	36.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Tagesempfehlungen	

## Klassiker

Rindstatar am Tisch für Sie zubereitet, mit eingelegtem Gemüse	70g	22.50
	140g	30.50
Hausgemachte Raviolone mit flüssigem Eigelb, Ricotta-Füllung und geräuchertem Scamorza (Vegi)	Vorspeise	16.50
	Hauptgang	23.50
Spaghetti Nero di Sepia Aglio e Olio mit Colatura di Alici und Meeräschenrogen	Hauptgang	29.50
Hausgemachte Tortelloni mit gebratenem Salsiccia Ragout und Marsalajus	Hauptgang	39.00

## Lust auf etwas Besonderes

Das Küchen-Team von Riccardo Tortora kreiert gerne ein 3- oder 4- Gang Menü persönlich für Sie. Oder fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen.

**3-Gang Menü** 59.00

**4-Gang Menü** 69.00

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

## Dessert

Randen-Confit mit Cheesecakeespuma und Randen-Blutorangensorbet	11.50
Geräuchertes Whiskeyglace mit Sous Vide Ananas und Pekannuss-Schokoladencrunch	12.00
Lauwarmer Sesam-Bananenkuchen mit Earl- Grey-Sauce und schwarzem Sesamglace	12.50
Weisses Schokoladenmoussetörtchen mit Blutorangencrèmeux, dazu Sanddorn-Sorbet	12.00

## Hausgemachte Glace & Sorbet

Bananen-Joghurt Glace, schwarzes Sesamglace,	Kugel à	4.00
Haselnuss-Caramel Glace, geräucherte Whiskeyglace	Rahm	+ 1.50
Sanddornsorbet, Randen-Blutorangensorbet, Birnen-Schwarzteesorbet		

## Café Gourmand

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

## Grappa

Amarone Villa Colonna	43 %	2 cl	10.00
Berta Elisi	43 %	2 cl	11.00
Berta Unica	43 %	2 cl	11.00

## Brandys / Cognac

Vecchia Romagna Nera	38 %	2 cl	7.00
Courvoisier VSOP	40 %	2 cl	18.00
Martell Cordon Bleu	40 %	2 cl	25.00
Reserva del Toro	36 %	2 cl	25.00

## Calvados

Boulard	40 %	2 cl	8.50
Château du Breuil 15 ans	41 %	2 cl	11.00

## Obstbrände

Pflümli Willisau	37.5 %	2 cl	7.50
Williams Willisau	37.5 %	2 cl	7.50
Zwetschgen Willisau	37.5 %	2 cl	7.50
Kirsch Willisau	37.5 %	2 cl	7.50
Vieille Prune de Périgord	42 %	2 cl	9.00

## Sherry

Tio Pepe	15 %	4 cl	6.00
----------	------	------	------

## Portwein

Sandeman Ruby	19.5 %	4 cl	8.50
Javali LBV 2009	20 %	4 cl	9.50

## Liköre

Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	8.00
Sambuca Molinari	40 %	4 cl	8.00
Grand Marnier	40 %	4 cl	9.00
Baileys	17 %	4 cl	7.00
Limoncello	25 %	4 cl	6.00
D.O.M Benedictine	40 %	4 cl	8.00
Cointreau	40 %	4 cl	8.00
Kahlua	20 %	4 cl	8.00
Southern Comfort Whisky Liqueur	35 %	4 cl	8.50
Pimms	25 %	4 cl	8.50
Tia Maria	20 %	4 cl	8.50

## Single Malt

Glenmorangie (10 Years)	40 %	4 cl	15.00
Oban (14 Years)	43 %	4 cl	17.00
Glen Deveron (10 Years)	40 %	4 cl	15.00
Glenkinchie (12 Years)	43 %	4 cl	15.00
Cragganmore (12 Years)	40 %	4 cl	17.00
Lagavulin (16 Years)	43 %	4 cl	19.00
Dalwhinnie (15 Years)	43 %	4 cl	16.00
Glenfiddich (12 Years)	43 %	4 cl	16.00

## Bourbon

Four Roses	40 %	4 cl	12.00
Jim Beam	40 %	4 cl	11.00
Baby Bourbon (New York)	40 %	4 cl	11.00
Bulleit Bourbon	40 %	4 cl	11.00

## Scotch

Chivas Regal (12 Years)	40 %	4 cl	12.00
Johnny Walker Red Label (Old Scotch Whisky)	40 %	4 cl	12.00
Johnny Walker Black Label (Blended Scotch)	40 %	4 cl	14.00
Dimple (15 Years)			