

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 und sein Team 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, kalten Speisen und unserer beliebten Live Cooking Station. Informieren Sie sich auf unserer Webseite www.bananacity.ch über die aktuellen Daten.

Auf unsere Restaurantterrasse 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) / Jakobsmuschel (JAP) / Tuna (FI) / Scampi (DNK) / Crevetten (VNM) / Seezunge (FR)/ Ente (FR) / Gänse (FR)
Colatura (IT) / Meeräschenrogen (IT) / Muschel (IT) / Schwein (CH) / Lamm (CH) / Chorizo (ESP)

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.

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Geklopftes Rindscarpaccio mit Parmesan, Zitrusauerrahm, karamellierte Honigchampignons und Micro Blutampfer | 22.50 |
| Babyleaf Salat an Estragon-Sherry-Vinaigrette, Seidentofu-Zitronengras Wan Tan und Erbsencrème (Vegi) | 16.50 |
| Thunfisch-Jakobsmuschel-Ceviche an Kalamansi, Koriander und Limette | 23.50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Gänseleber-Crème Brûlée an Apfel-Tonkabohnengel und Süsskartoffelpapier | 22.50 |
| Confierte Seezunge mit Avocado-Mango-Duett und Wasabi | 24.50 |
| Spargelcrèmesuppe (Vegi) | 12.50 |
| Mit Crevettenpraliné im Kataifi Teig pro Stück | +3.50 |

Fisch

| | |
|---|------------|
| Fisch des Tages mit saisonalen Beilagen | Tagespreis |
| Gebratener Scampi auf Acquerello Risotto, Colatura di Alici, Meeräschenrogen und Miesmuscheln | 39.50 |

Vegetarische / Vegane Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi „Cacio e Pepe“ mit Pecorino und Tessiner Pepe della Valle Maggia (Vegi) | 23.50 |
| Kichererbsenhummus mit Favebohnen-Peperonisauté und Bananenchips (Vegan) | 21.50 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Tagliata vom Rindsentrecôte auf Babyblattspinat, dazu hausgemachte Krokette | 47.00 |
| Karamellierter Schweinebauch mit Gemüse-Chorizo-Bruschetta und Pommery-Portwein-Reduktion | 36.50 |
| Sous Vide gegarte Entenbrust an Sesamvinaigrette, geröstetem Pak Choi und Koriander-Kartoffelwürfel | 38.50 |
| Gebratene Lammkrone mit Beerenjus, Caponatagemüse und geräuchertem Kartoffelstampf | 49.00 |

Ab 2 Personen für Sie am Tisch tranchiert.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Tagesempfehlungen

Klassiker

| | | |
|---|-----------|-------|
| Rindstatar mit Montpellierbutter, Korianderpopcorn, Maisbrotrumble und Sous Vide Mais, am Tisch für Sie zubereitet | 70g | 22.50 |
| | 140g | 30.50 |
| Hausgemachte Tortelloni mit sautiertem Spargel und Chorizochips | Hauptgang | 27.50 |
| Grilliertes Kalbspaillard mit Bärlauchbutter und grünem Spargel | Hauptgang | 42.50 |
| Hausgemachte Raviolone mit flüssigem Eigelb, Ricotta-Füllung und Bärlauchemulsion (Vegi) | Vorspeise | 16.50 |
| | Hauptgang | 23.50 |

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

| | |
|--|-------|
| Ingwer-Tonicsorbet mit Mango-Gurkensalat und Ginespuma | 11.50 |
| Rhabarber-Lakritzorbet mit Wabenhonig, pochiertem Rhabarber und Ricottaschaum | 12.00 |
| Burrataglace, Milkschokoladenganache, Brombeeren und Basilikumschaum | 12.50 |
| Schwarzwälder „Banana City“ Kriksorbet mit weissem Schokoladengelée, Kirschgranité und Schokoladenmeringue | 12.00 |

Hausgemachte Glace & Sorbet

| | | |
|--|---------|--------|
| Erdbeer-Balsamicosorbet, Burrataglace, | Kugel à | 4.00 |
| Haselnuss-Caramelglace, Ingwer-Tonicsorbet | Rahm | + 1.50 |
| Rhabarber-Lakritzorbet, Kriksorbet (Kirschbier), Gebrannte Mandelglace | | |

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 |
| Berta Tre Soli Tre | 45 % | 2 cl | 16.00 |

Brandys / Cognac

| | | | |
|----------------------|------|------|-------|
| Vecchia Romagna Nera | 38 % | 2 cl | 7.00 |
| Hennessy VS | 40 % | 2 cl | 9.00 |
| Courvoisier VSOP | 40 % | 2 cl | 18.00 |
| Martell Cordon Bleu | 40 % | 2 cl | 25.00 |
| Hennessy XO | 40 % | 2 cl | 37.00 |

Calvados

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

Obstbrände

| | | | |
|----------------------------------|------|------|-------|
| Vieille Poire « Breuil William » | 40 % | 2 cl | 7.50 |
| Vieille Prune « Ceur du Breuil » | 41 % | 2 cl | 14.50 |

Sherry

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

Portwein

| | | | |
|--------------------------|------|------|-------|
| Javali LBV 2009 | 20 % | 4 cl | 9.50 |
| Graham`s Porto Tawny 10Y | 20 % | 4 cl | 11.00 |
| Graham`s Porto Tawny 20Y | 20 % | 4 cl | 16.00 |

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 |