

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	9,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,50 Euro
Glas Rhabarberol	6,50 Euro
Rhabarber naturtrüb, Aperol, Limettensaft, Rosensirup	
Bellini Royal	10,00 Euro
^{10cl} Moët, ^{2cl} weißer Pfirsichnektar	
Aperitivo Rosato	6,50 Euro
^{5cl} Ramazzotti Aperitivo Rosato, ^{1/8l} Prosecco,	
Seespritzer	6,50 Euro
^{1/8l} Bitter Lemon, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Mirtillo	
Lillet Spritz	6,50 Euro
^{5cl} Lillet, ^{1/8l} Wild Berry, Beeren	
Aperol Spritz	6,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol	
Hugo Spritz	6,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{2cl} Holundersirup	
Roku Japanese Gin	12,00 Euro
Bitter Lemon, Ingwer, Koriander	
Illusionist Gin	12,00 Euro
Illusionist Gin, Wild Berry, Beeren	
Mare Gin	12,00 Euro
Mare Gin, 1724 Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzwig	
Le Tribute Gin	12,00 Euro
Le Tribute Gin, Le Tribute Tonic, Limette, Minze	
Campari Orange	6,50 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft	
Campari Soda	5,50 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda	
Martini Bianco	5,50 Euro
^{5cl} Martini, klassisch gerührt, mit Zitronenzeste	
Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)	6,50 Euro
Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Grapefruitscheibe	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	6,50 Euro
Martini Vibrante, Schweppes	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	6,50 Euro
Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup	
Gino (alkoholfrei)	10,00 Euro
Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Orangenscheibe	

REISE DURCH ASIEN

„Zweierlei Ceviche“

Klassisch und Kokos vom Adlerfisch und Wolfsbarsch

* * *

„Tonkotsu Ramen“

Japanische Suppe mit Nudeln, Schweinebauch, Gemüse und Ei

* * *

„Duck Springroll“

Frisch gedrehte Frühlingsrolle mit Ente, Wirsing und Shiitake Pilzen

* * *

„Gegrillte Wildfanggarnelen“

Im Limetten-Chili Sud
dazu Jasminreis und Baguette

* * *

„Pink Banana Split“

Banane, Schokolade und Mandeln

3 Gang Menü 62,00 Euro

4 Gang Menü 74,00 Euro

5 Gang Menü 86,00 Euro

MEDITERRANES MENÜ

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler-Rinderfilet,
mit Breitenbacher-Wachtelei und Butters-toast

* * *

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe mit Meeresfischen und Krustentieren

* * *

„Mediterrane Ravioli“

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse

* * *

„Surf & Turf“

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit gegrillter Wildfanggarnele
Und Kukuruz

* * *

„Cannoli“

Cannoli gefüllt mit weißer Schokolade, Nougat und Pistazie

3 Gang Menü 62,00 Euro

4 Gang Menü 74,00 Euro

5 Gang Menü 86,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

„Fregola Sarda & Ziegenkäse“

Sardinische Nudeln mit Ziegenkäsetomaten und Oliven

* * *

„Schaumsuppe vom Kukuruz“

Mit seiner Einlage

* * *

„Mediterrane Ravioli“

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse

* * *

„Kürbisrisotto“

Vom Muskat und Hokaido Kürbis mit Bergkäse,
knusprigen Kernen und Kernöl

* * *

„Sorbetvariation“

3 Kugeln Sorbet auf dem Eisblock serviert

3 Gang Menü 50,00 Euro

4 Gang Menü 62,00 Euro

5 Gang Menü 74,00 Euro

VORSPEISEN UND SUPPEN

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler-Rinderfilet,
mit Breitenbacher-Wachtelei und Butters-toast

19,00 Euro

„Zweierlei Ceviche“

Klassisch und Kokos vom Adlerfisch und Wolfsbarsch

19,00 Euro

„Fregola Sarda & Ziegenkäse“

Sardinische Nudeln mit Ziegenkäsetomaten und Oliven

16,00 Euro

„Tonkotsu Ramen“

Japanische Suppe mit Nudeln, Schweinebauch, Gemüse und Ei

16,00 Euro

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe mit Meeresfischen und Krustentieren

19,00 Euro

„Schaumsuppe vom Kukuruz“

Mit seiner Einlage

12,00 Euro

„Duck Springroll“

Frisch gedrehte Frühlingsrolle mit Ente, Wirsing und Shiitake Pilzen

19,00 Euro

„Mediterrane Ravioli“

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse

19,00 Euro

KLASSIKER

„Wiener Schnitzel“

vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln
und kaltgerührten Preiselbeeren

29,00 Euro

„Geschmortes Kalbsbackerl“

Vom heimischen Milchkalb auf Maispüree
Mit Zuckerschoten

29,00 Euro

„Filetsteak“

250 gr. vom Simmentaler Rinderfilet mit Cafe de Paris Butter
Und Rosmarinkartoffel und Ratatouille

46,00 Euro

Für Zwei

„Surf & Turf“

400 gr. Rinderfilet im Ganzen gebraten und tranchiert,
dazu 8 Stück gegrillte Rotgarnelen mit Chili und Knoblauch,
Ratatouille, Rosmarinkartoffel,

94,00 Euro

DESSERTS

„Pink Banana Split“

Banane, Schokolade und Mandeln

14,00 Euro

„Cannoli“

Cannoli gefüllt mit weißer Schokolade, Nougat und Pistazie

14,00 Euro

„Kaiserschmarrn“

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Stanzer Zwetschkenröster, Moosbeermantel
und

Apfelmus und 1 Kugel Eis

16,00 Euro

„Sorbetvariation“

unser hausgemachtes Sorbet,
3 Nocken auf dem Eisblock serviert

9,00 Euro

