

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	9,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,50 Euro
Granatapfel Orangen Spritz	6,50 Euro
Granatapfel, Prosecco, Zimt, Orange, Rosmarin	
Bellini Royal	10,00 Euro
^{10cl} Moët, ^{2cl} weißer Pfirsichnektar	
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	
Winter Hugo Spritz	6,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{2cl} Holundersirup, Orange	
Roku Japanese Gin	12,00 Euro
Bitter Lemon, Ingwer, Koriander	
Illusionist Gin	12,00 Euro
Illusionist Gin, Wild Berry, Granatapfel, Limette	
Mare Gin	12,00 Euro
Mare Gin, 1724 Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzwieg	
Le Tribute Gin	12,00 Euro
Le Tribute Gin, Le Tribute Tonic, Orange, Zimtrinde	
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

„White Fish Ceviche“

Wolfsbarsch/Passionsfrucht/Yuzu/Amarillo Chili

* * *

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe/Wildfanggarnele/Gemüse/Kafir

* * *

„Short Rib Praline“

Knusprige Praline/Wasabimayo/Spitzkraut/Sesam

* * *

„Panang Curry“

Rotes Thaicurry/Gemüse/Simmentaler Rinderfilet
Cashewkerne/Yasmin Reis

* * *

„Asia Tiramisu“

Biskotten/Weiße Schokolade/Kokos

3 Gang Menü 65,00 Euro

4 Gang Menü 78,00 Euro

5 Gang Menü 94,00 Euro

MEDITERRANES MENÜ

„Beef Tatar“

Simmentaler Rinderfilet/Wachtelei/Buttertoast

* * *

„Topinambur“

Schaumsuppe/Flusskrebstatar/Topinambur Chips

* * *

„Risotto Milanese“

Carnaroli Reis/Iranischer Safran/Grana Padano

* * *

„Krautwickel“

Milchkalb/Filderkraut/Kartoffelpüree/Schwarzer Trüffel

* * *

„Maroni & Zwetschke“

Maroni Mousse/Stanzer Zwetschken/Weißes Schokoeis

3 Gang Menü 65,00 Euro

4 Gang Menü 78,00 Euro

5 Gang Menü 94,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

„Burrata“

Karamellisierte Burrata/Rucola/Passionsfrucht/Granatapfel

* * *

„Topinambur“

Schaumsuppe/ Fregola Sarda /Topinambur Chips

* * *

„Ziegenkäse & Rote Rüben“

Knusprige Praline/rote Rüben/Sauerrahm/Kren

* * *

„Risotto Milanese“

Carnaroli Reis/iranischer Safran/Grana Padano

* * *

„Asia Tiramisu“

Biskotten/Weiße Schokolade/Kokos

3 Gang Menü 50,00 Euro

4 Gang Menü 64,00 Euro

5 Gang Menü 78,00 Euro

VORSPEISEN UND SUPPEN

„Beef Tatar“

Simmentaler Rinderfilet/Wachtelei/Buttertoast

20,00 Euro

„White Fish Ceviche“

Wolfsbarsch/Passionsfrucht/Yuzu/Amarillo Chili

20,00 Euro

„Burrata“

Karamellierte Burrata/Rucola/Passionsfrucht/Granatapfel

16,00 Euro

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe/Wildfanggarnele/Gemüse/Kafir

16,00 Euro

vegetarisch 14,00 Euro

„Topinambur“

Schaumsuppe/Flusskrebstatar/Topinambur Chips

16,00 Euro

vegetarisch 12,00 Euro

„Short Rib Praline“

Knusprige Praline/Wasabimayo/Spitzkraut/Sesam
Sardinische Nudeln mit Ziegenkäsetomaten und Oliven

19,00 Euro

„Ziegenkäse & Rote Rüben“

Knusprige Praline/rote Rüben/Sauerrahm/Kren

16,00 Euro

KLASSIKER

„Wiener Schnitzel“

vom heimischen Milchkalb/ Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren

32,00 Euro

„Risotto Milanese“

Carnaroli Reis/iranischer Safran/gegrillte Jakobsmuschel/Grana Padano

34,00 Euro

„Pink Banana Curry“

Rotes Thaicurry/Gemüse/Cashewkerne/Yasmin Reis

mit rare gebratenen Thunfischsteak 34,00 Euro

mit Simmentaler Rinderfilet 34,00 Euro

mit Wildfang Garnelen aus dem Atlantik 34,00 Euro

„Krautwickel“

Milchkalb/Filderkraut/Kartoffelpüree/Schwarzer Trüffel

34,00 Euro

„Kalbsbackerl“

Geschmortes Kalbsbackerl/Kartoffelpüree/Zuckerschoten/Röstzwiebel

29,00 Euro

DESSERTS

„Asia Tiramisu“

Biskotten/Weiße Schokolade/Kokos

14,00 Euro

„Maroni & Zwetschke“

Maroni Mousse/Stanser Zwetschken/Weißes Schokoeis

14,00 Euro

„Sorbetvariation“

3 Nocken auf dem Eisblock serviert

9,00 Euro

„Hot Vanilla Cocktail“

Espresso/Brandy/Vanille Sirup

9,00 Euro

