

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	8,00 Euro
Glas Moët Rosé	9,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,00 Euro
Glas Rhabarberol Rhabarber naturtrüb, Aperol, Limettensaft, Rosensirup	6,00 Euro
Bellini Royal 1 ^{0cl} Moët, 2 ^{cl} weißer Pfirsichnektar	9,00 Euro
Seespritzer 1/8 ^l Bitter Lemon, 1/8 ^l Soda, 5 ^{cl} Mirtillo	6,00 Euro
Lillet Spritz 5 ^{cl} Lillet, 1/8 ^l Wild Berry, Beeren	6,00 Euro
Aperol Spritz 1/8 ^l Prosecco, 1/8 ^l Soda, 5 ^{cl} Aperol	6,00 Euro
Hugo Spritz 1/8 ^l Prosecco, 1/8 ^l Soda, 2 ^{cl} Holundersirup	6,00 Euro
Roku Japanese Gin Bitter Lemon, Ingwer, Koriander	10,00 Euro
Illusionist Gin Illusionist Gin, Wild Berry, Beeren	12,00 Euro
Bottega Gin Bottega Gin, Schweppes, Gurke	10,00 Euro
Campari Orange 5 ^{cl} Campari, 1/8 ^l Orangensaft	6,00 Euro
Campari Soda 5 ^{cl} Campari, 1/8 ^l Soda	5,50 Euro
Martini Bianco 5 ^{cl} Martini, klassisch gerührt, mit Zitronenzeste	5,50 Euro
Cranberry Whizz Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup	6,00 Euro
Gino (alkoholfrei) Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Erdbeere	10,00 Euro

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

Pink Banana Number One Grüner Veltliner, Nimmervoll	1/8 l	4,70 Euro
Pink Banana Number Two Blauer Zweigelt, Kiss	1/8 l	4,70 Euro
Rosé	1/8 l	4,80 Euro
Sake Turtle Red	1/8 l	9,80 Euro
Sake Awasaki Sparkling	300 ml	32,00 Euro

REISE DURCH ASIEN

Japan

„Sashimi“

Variation vom rohen Fisch

* * *

Thailand

„Tom Kha Gung“

Thailändische Kokossuppe mit Gemüse,
Garnelen und Kaffir-Limetten

* * *

Vietnam

„Duck Springroll“

Frühlingsrolle mit Ente und Gemüse,
dazu eingelegte Gurken und Hoisin-Sauce

* * *

Indonesien

„Litschi-Sorbet“

* * *

Singapur

„Steak und Wokgemüse“

Scheiben vom Simmentaler Rinderfilet,
auf Wokgemüse und Sesam

* * *

All over Asia

„Piña Colada“

Verschiedenes von der Kokosnuss und Flugananas

4 Gang Menü 59,00 Euro | 4 Gang Menü mit Weinbegleitung 3 Gläser 79,00 Euro
6 Gang Menü 76,00 Euro | 6 Gang Menü mit Weinbegleitung 4 Gläser 99,00 Euro

DEGUSTATIONSMENÜ

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet, mit Wachtelei und Buttertoast

* * *

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe mit Safran, dazu Rouille und Baguette

* * *

„Bärlauchrisotto“

mit gegrillter Jakobsmuschel und Pinienkernen

* * *

„Hausgemachte Tagliolini“

mit Ochsenschwanzragout, Zuckerschoten und knusprigem Parmesan

* * *

„Erfrischendes Sauerrahmeis mit Limette“

* * *

„Wildfang Wolfsbarsch“

aus dem Atlantik auf Artischockencreme, jungem Blattspinat, knusprigen Kapern und Zitronenschaum

* * *

„Tête de Moine“

geschabte Rosen vom Schweizer Halbhartkäse, mit Feigensenf und Senfkaviar

* * *

„Allerlei von der Valrhona-Schokolade“

Feinste Schokolade in verschiedenen Texturen

4 Gang Menü	59,00 Euro		4 Gang Menü mit Weinbegleitung 3 Gläser	79,00 Euro
6 Gang Menü	79,00 Euro		6 Gang Menü mit Weinbegleitung 4 Gläser	105,00 Euro
8 Gang Menü	99,00 Euro		8 Gang Menü mit Weinbegleitung 6 Gläser	135,00 Euro

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet,
mit Wachtelei und Butters-toast

Vorspeise	100 gr.	16,00 Euro
Hauptspeise	180 gr.	29,00 Euro

„Carpaccio“

vom frisch plattiertem Simmentaler Rinderfilet,
mit Rucola und gereiftem Parmesan

16,00 Euro

„Vitello Tonnato“

Rosa Scheiben vom Milchkalb,
mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

16,00 Euro

„Burrata und Büffelmozzarella“

Karamellierter Burrata und knusprige Mozzarella-Kugeln,
mit allerlei Tomaten, Rucola und Basilikum

14,00 Euro

mit 3 Stück Rotgarnelen 20,00 Euro

„Sashimi“

Rotgarnele und grüne Papaya,
Jakobsmuschel mit Ponzu und Miso,
Tuna mit Sesam und Wakame,
Hamachi mit eingelegten Radieschen,
dazu Wasabi, Ingwer und gereifte Sojasauce

22,00 Euro

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

„Tom Kha Gung“

Thailändische Kokossuppe mit Gemüse,
Garnelen und Kaffir-Limetten

13,00 Euro

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe mit Safran,
dazu Rouille und Baguette

16,00 Euro

„Bärlauchschaumsuppe“

vom Tiroler Bärlauch,
mit Sovrano-Ravioli

10,00 Euro

„Bärlauchrisotto“

mit Pinienkernen, Cherrytomaten
und gebratenen Jakobsmuscheln

19,00 Euro

„Hausgemachte Tagliolini“

mit Ochsenschwanzragout,
Zuckerschoten und knusprigem Parmesan

16,00 Euro

„Ravioli mit Süßkartoffel und Pekannüsse“

Hausgemacht mit jungem Blattspinat,
brauner Butter und Parmesan

16,00 Euro

HAUPTGERICHTE

„Wienerschnitzel“

vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren

24,00 Euro

„Geschmorte Kalbsbackerl“

mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Babykarotten

24,00 Euro

„Lammeuschel“

cremiges Herz und Lunge vom Tauern Lamm,
mit Serviettenknödel

24,00 Euro

„Filetsteak“

vom Simmentaler Rind mit Rosmarinkartoffel,
Grillgemüse, zweierlei Butter und Chimichurri

180 gr. 28,00 Euro | 250 gr. 36,00 Euro

„Wildfang Rotgarnelen“

350 gr. gegrillte argentinische Rotgarnelen mit Schale
im Sud mit Limette und Knoblauch,
dazu Baguette

29,00 Euro

Für Zwei

„Surf & Turf“

400 gr. Rinderfilet im Ganzen gebraten und tranchiert,
dazu 6 Stück gegrillte Rotgarnelen mit Kopf,
Grillgemüse, Rosmarinkartoffel,
zweierlei Butter und Chimichurri

84,00 Euro

„Rare gebratenes Tuna Steak“

mit Wokgemüse, Koriander und Sesam,
dazu Basmatireis

29,00 Euro

„Wildfang Wolfsbarsch“

aus dem Atlantik auf Artischockencreme,
jungem Blattspinat, knusprigen Kapern
und Zitronenschaum

29,00 Euro

„Panang Thai Curry“

scharfes rotes Thai Curry mit
Wokgemüse und gegrillten Rotgarnelen,
dazu Basmatireis

28,00 Euro

„Gelbes Thai Curry“

mildes gelbes Curry mit Gemüse,
Ananas und gegrillter Perlhuhnbrust,
dazu Basmatireis

24,00 Euro

„Indisches Curry“

mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten,
dazu Raita, Papadam
und Basmatireis

18,00 Euro

KINDERGERICHTE

„Wienerschnitzel“

mit Kartoffel oder Pommes Frites

10,00 Euro

„Knusprige Rotgarnelen“

mit Kartoffelpüree

12,00 Euro

„Hausgemachte Tagliolini“

mit Bolognese oder Tomatensauce

9,00 Euro

SALATE

„Backhendlsalat“

in Kürbiskernen gebackene Perlhuhnbrust,
mit Kartoffelsalat, Blattsalaten, Käferbohnen, Kernöl und Kernen

20,00 Euro

„Caesar Salad“

Romanischer Salat mit Caesar Dressing, Croûtons und Parmesan

wahlweise mit

gegrillte Rinderfiletscheiben 24,00 Euro | gebratene Perlhuhnbrust 20,00 Euro

8 Stk. gebackene Büffelmozzarella-Kugeln 18,00 Euro | 6 Stk. gegrillte Rotgarnelen 24,00 Euro

Als Beilage ohne Topping 6,50 Euro

„Bananenseesalat“

Sommerliche Blattsalate mit Tomaten-Zitronendressing, Avocado, marinierte Flusskrebse,
gegrillte Jakobsmuscheln und Rotgarnelen, rare gebratener Tuna

26,00 Euro

DESSERTS

„Schwoicher Topfen mit Marille“

Luftige Topfenknöderl mit Briochebrösel,
Marillen-Topfen-Eis und Ragout

12,00 Euro

„Piña Colada“

Verschiedenes von der Kokosnuss
und Flugananas

12,00 Euro

„Allerlei von der Valrhona-Schokolade“

Feinste Schokolade in verschiedenen Texturen

12,00 Euro

„Tête de Moine“

geschabte Rosen vom Schweizer Halbhartkäse,
mit Feigensenf und Senfkaviar

12,00 Euro

„Sorbetvariation“

unser hausgemachtes Sorbet,
3 Nocken auf dem Eisblock serviert

(fragen Sie nach den Sorten)

9,00 Euro

