



BANKS

SHARING MENU

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht – jedes einzelne bringt seine ganz eigene Note mit. Genauso wie unsere Weine: voller Persönlichkeit. Wählen Sie einfach, was zu Ihrem Moment passt.

OMAKASE MENU

Sie können sich nicht entscheiden?
Überlassen Sie die Auswahl unserem Küchenteam und lassen Sie sich überraschen. Bitte beachten Sie, dass dieses Menü ausschliesslich tischweise bestellt werden kann und als Sharing Menu serviert wird.

CHF 115.- pro Person

Auf Wunsch können Sie Ihr Omakase Menu um ausgewählte Highlights erweitern:

JAPANISCHES WAGYU A4 STEAK	+ CHF 35.- pro Person
AMUR BELUGA	+ CHF 350 50 g
	+ CHF 700 125 g
OSSETRA PREMIER CRU	+ CHF 250 50 g
	+ CHF 500 125 g

LIGHT & FRESH

Leicht und knackig – Gerichte, die erfrischen
und beleben.

TUNA NORI TACOS CHF 26

Blauflossenthunfisch, Avocado, Ossetra Kaviar ^{1,4,5,6,11,14}

SEABASS CEVICHE CHF 33

Wolfsbarsch, Buddhas Hand, Süsskartoffel, Cancha ^{4,9}

GREEN AND RED MIZUNA SALAD CHF 17

Tenkasu, Honig, Yuzu, Granatapfel ^{(V) 6,10,11}

SPICY BLUEFIN TUNA SALAD CHF 29

Bambusherz, Thai Basilikum ^{4,6,8,9,11}

HAMACHI SASHIMI CHF 29

Gelbschwanzmakrele, Nashibirne, Szechuan Pfeffer ^{4,6,8,9}

SEARED WATERMELON CHF 19

Ghoa Kresse, Tapioka, Kimchi-Sesam ^{6,8,9,11}

Pairs beautifully with our BUBBLY and
SEDUCTIVE WINES.

COMFORT & WARMTH

Reichhaltig, ausgewogen und wohltuend –
Essen, das sich wie eine Umarmung anfühlt.

BREAD LOVE FOCACCIA CHF 12

Geräucherte Paprikacreme (V) 1,6

WAGYU SLIDER CHF 32

Gruyère, Brioche, Zwiebelmarmelade 1,3,6,8,11

ASPARAGUS CHF 24

Bunter Spargel, Ponzu Hollandaise, gepuffter Reis, Shiso (V+) 1,5,6,9

BANKS FLAT BREAD CHF 29

Geräuchertes Rind, Crème Fraîche, Austernpilz, Kresse 1,3,7,9

BANKS CARBONARA CHF 26

Udon, Bio Ei, Shiitake, Nori 1,3,4,6,7,9,11,12

CHILEAN SEA BASS CHF 44

Jalapeño, grüner Spargel 4

REGIONAL KOHLRABI CHF 21

Weisse Bohne, Baumnuss, Yuzu Kosho, Apfel 5,6,8,9

LUMA PORK BELLY CHF 29

Knuspriger Schweinebauch, Okra- Kefen, Teriyaki 6,8,9,11

Perfect alongside THE HARMONIOUS ONES.

CHARCOAL & FIRE

Kräftig, rauchig und intensiv – direkt vom Grill
oder mit einem Hauch Schärfe.

BEEF YAKITORI CHF 26

Rindsfilet, Padrón Paprika, Aji, Schnittlauch⁶

CANADIAN LOBSTER TAIL CHF 33

Spinatcreme, Orange, Kimchi Sesam^{4,5,6}

SALMON MISO CHF 47

Label Rouge Lachs, Ingwer^{1,4,6,12}

BEEF TENDERLOIN CHF 55

Schweizer Rindsfilet, Tamarindenjus, Minigemüse^{6, 8,9,12}

BRAISED & CHARRED LEEK CHF 28

Gegrillter Lauch, Buchweizen, Kombu, Amalfi Zitrone^{(V+) 1,6,8,9}

GRILLED LAMB CHOPS CHF 39

Lammkoteletts, Pistazie, Aubergine, wilde Minze^{1,5,6,9,11}

SWISS VEAL CUTLETS für 2 Personen CHF 119

Kalbskotelett, Chimichurri, zwei Beilagen nach Wahl



TO BALANCE THE TABLE

BUTTER SAUTÉED SPINACH CHF 9

Shiso ^(V+) 6

JAPONICA RICE CHF 10

Mirin, Zitronengras, Kaffir Limette ^(V+) 11

MASHED SWEET POTATO CHF 10

Szechuan Pfeffer, Limette ^(V+)

GRILLED BABY CORN CHF 12

Sesamcreme, Minze ^{6,11}

CUCUMBER SALAD CHF 9

Gurke, Chili, Thai Basilikum ^{6,8,11}

GLAZED CARROTS CHF 8

Butter und Ingwer ^{6,8,1}

SWEET & INDULGENT

Verspielt, elegant und immer wunderbar
zum Teilen gedacht.

ICE MOCHI SELECTION CHF 6 / STÜCK
Vanille, Schokolade, Passionsfrucht, Matcha, Kokos (V) 3,5,6,7,12

SORBET & ICE CREAM CHF 7 / KUGEL
Kirschblüte, Basler Lächerli, Kumquat, Matcha, Mango-Koriander (V) 1,3,7

MATCHA TIRAMISU CHF 19
Gerösteter Sesam, Arabica Kaffee (V) 1,3,7,11

PEAR BONSAI TREE CHF 22
Grand Cru Schokolade, Buchweizen, Yuzu 1,3,7,11

GOMA CHF 19
Azukibohnen, Kirschblüte, Sancha, weisser Sesam (V+) 6

SEASONAL FRUIT SELECTION CHF 15



LEGENDE DER ALLERGENE

Bei Fragen oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Serviceteam jederzeit gerne weiter. Auch bei grösster Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

HERKUNFT FLEISCH, FISCH, BROT

RIND	Schweiz
LAMM	Irland
KALB	Schweiz
WAGYU	Japan
THUNFISCH	Spanien
WOLFSBARSCH	Griechenland
PATAGONISCHER SEEHECHT	Südatlantik
HAMACHI	Japan
LACHS	Schottland
OSSETRA KAVIAR	China
BROT	Schweiz

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE
2. KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. SOJA und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
13. LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse