



Molkenstrasse 15  
8004 Zürich  
+41 44 211 80 04  
hello@bankzuerich.ch  
bankzuerich.ch

Mo. – Wed. 9am – 11pm  
Thu. 9am – 12pm  
Fr. 8am – 2am  
Sa. 9am – 2am  
Su. 9am – 10pm



## SIGNATURE DISHES

### Bank Burger (170 g)

Swiss Prime Rindfleisch-Burger,  
John Baker Brioche-Bun, pikante  
Mayonnaise, Gurke, Tomaten, Coleslaw  
**25**

### Steak Burger

Swiss Rib Eye Steak, Brioche-Bun,  
Harissa Hollandaise, BBQ Sauce,  
Crunchy Nüsse, Zhug  
**25**

### Bank Tartare

Mediterranes Rindstatare, Salatbouquet,  
John Baker Brot vom Grill, Butter  
**33**

### Bank Vegan <sup>v+</sup>

Karamelierte Auberginen, Reis, Sesam  
**23**

### Bank Fish

Seesaibling, wilder Brokkoli,  
Shiitake-Pilze, Soja-Sesam-Marinade  
**32**

### Bank Soup <sup>v+</sup>

Rote Linsensuppe, Curry, Kokosmilch,  
Knoblauch-Focaccia  
**15**

## SHARING DISHES

*\*Gemeinsam macht's am meisten Spass.*

*Unsere frisch zubereiteten Gerichte sind zum Teilen gedacht.*

*Wir empfehlen 2-3 Portionen pro Person  
oder für Hungrige auch mehr.*

*Let's Bank!*

### Tuna Tartare

Thunfisch-Tatar, Avocado,  
Mango, Yuzu-Sauce **16**

### Spicy Shrimps

Gebratene Crevetten,  
Babyspinat, Tomaten **19**

### Crispy Sesame Chicken

auf Gurkensalat **17**

### Cahama <sup>v+</sup>

Israelischer Linsensalat, Kräuter,  
Sumac, Tomaten, geräucherter Tofu **15**

### Marakech Salat <sup>v+</sup>

Kichererbsen, Couscous, Edamame,  
Tomaten, Gurken, Salat, Agave-Senf-  
Dressing **15**

### Paneer-Curry <sup>v</sup>

Aprikosen, Dattelsirup **16**

### Roasted Cauliflower <sup>v</sup>

Gerösteter Blumenkohl, saurer  
Frischkäse, geröstete Mandeln,  
Granatapfelkerne **12**

### Baked Sweet Potato <sup>v</sup>

Gebackene Süsskartoffel, Sesampüree,  
Dattelhonig, Pistazien, Thymian **10**

### Burrata <sup>v</sup>

Balsamicopüree, Datteltomaten **17**

### Beef Kebap

Tahini, Zhug, Pistazien **16**

### Green Mussels

in Knoblauch-Kräutersud **15**

### Beef Flanksteak

Kartoffel-Kürbis-Harissa,  
Kräutersalat **17**

## PITA

### Chicken & Lamb Pita

Pitabrot, Poulet, Lamm, Auberginenpüree,  
Sauerrahm, Zhug, Joghurt  
**20**

### Sabich Pita <sup>v</sup>

Pitabrot, Auberginen, gekochtes Ei,  
Peperonisalsa, Hummus, Petersilie  
**19**

## ADD-ONS

**Focaccia nature <sup>v</sup>**  
**9**

**Hummus <sup>v</sup>**  
**7**

**Fetacrème <sup>v</sup>**  
mit gerösteter Peperonisalsa **7**

**Smoked Eggplant Puree <sup>v</sup>**  
mit Joghurt **7**

**Knoblauch-Focaccia <sup>v</sup>**  
**12**

**Süsskartoffel Fries <sup>v</sup>**  
mit grünem Aioli **8**

**Wilder Brokkoli <sup>v+</sup>**  
mit Cashewnüssen **7**

**Reis mit Sesam <sup>v</sup>**  
**7**

## SWEETS

**Cheesecake <sup>v</sup>**  
**8**

**Knafeh <sup>v</sup>**  
mit Birnensorbet und Pistazien **11**

**Mocca-Zimt-Parfait <sup>v</sup>**  
mit Schokolade **9**

**Schokoladenkuchen <sup>v</sup>**  
mit Toffee-Sauce **8**



<sup>v</sup> vegetarisch / <sup>v+</sup> vegan

### Fleisch- & Fischherkunft:

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeitenden.