



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

Mo. 10.00–22.00  
Tue.–Sat. 09.00–24.00  
Sun. 09.00–22.00



## SIGNATURE DISHES

### Bank Burger

Schweizer Rindfleisch, Shokupan-Bun,  
Coleslaw, konfierte Zwiebeln  
mit Käse **+2**

**32 \***

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

Dinkelbrot, Kichererbsenpatty, Avocado,  
Chili-Sojacrème, grillierte Tomate

**30 \***

### Chicken & Lamb Pita

Pitabrot, Poulet, Lamm,  
Auberginenpüree, Zhug, Labneh

**28 \***

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

Pitabrot, Auberginen, gekochtes Ei,  
Peperonisalsa, Hummus

**27 \***

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

Karamellisierte Auberginen, Reis, Sesam

**24**

### Bank Tatar

Rindstatar, Shokupan-Toast,  
Baby-Lattich, Butter

**34**

### Chicken Shawarma

Fladenbrot, Poulet, French Fries,  
Joghurt, Gurken, rote Zwiebeln, Zhug

**24**

\* Mit Sweet Potato Fries  
oder French Fries

## TASTE OF BANK

ab 6 Personen:

Geniesse eine Auswahl an Sharing Dishes  
und Desserts der BANK

**69 pro Person**

<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.

Preise in CHF inkl. MwSt. / 06.25

## 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 Tatar

Avocado, Mango, Yuzusauce **19**

### Spicy Shrimps

Babyspinat, Tomaten **19**

### Crispy Sesame Chicken

auf Gurkensalat **18**

### Falafel <sup>v+</sup>

Chili-Sojacrème **16**

### Smacked Cucumber Salad <sup>v+</sup>

Gurken, Sumach Zwiebeln,  
Radieschen, vegane Crème fraîche,  
Gartenkräuter **14**

### Tabouleh <sup>v+</sup>

Couscous, Pfirsich, Petersilie,  
Minze, Zwiebel **13**

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

Granatapfel, Petersilie,  
Minze, Zitrone **16**

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

Veganer Frischkäse, geröstete  
Mandeln, Granatapfelkerne **14**

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

Sesampüree, Birnendicksaft,  
Pistazien, Thymian **14**

### Fish Kofta

Teriyaki Mayonnaise **17**

### Beef Kofta Kebab

Labneh-Paprikacrème, Kräuter **17**

### Grilled Halloumi <sup>v</sup>

Cashew-Pesto, Tomatensalsa **15**

### Beef Schaschlik

Muhammara, grillierte Peperoni **19**

### Fried Feta <sup>v</sup>

Thymianhonig **16**

## ADD-ONS

### Focaccia nature <sup>v+</sup>

**9**

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

**7**

### Hummus <sup>v+</sup>

**7**

### Fetacrème <sup>v</sup>

Zhug, geröstete Peperonisalsa **7**

### Smoked Eggplant Puree <sup>v</sup>

Joghurt **7**

### Sweet Potato Fries <sup>v+</sup>

mit grünem Aioli **8**

### French Fries <sup>v+</sup>

**7**

### Steamed Rice mit Sesam <sup>v+</sup>

**7**

## SWEETS

### Cheesecake <sup>v</sup>

**9**

### Brownie <sup>v+</sup>

Caramello Salato Glace,  
Schoggisauce

**12**

### Oriental Tiramisù <sup>v</sup>

Granatapfel, Rosenwasser,  
Rahm, Biscuit

**12**

### Creamy Carrott Cake <sup>v</sup>

gefüllt mit Frischkäse,  
Caramelsauce, Nüsse

**10**

### Yogurt mousse

mit frischen saisonalen Früchten

**11**

