

# NOA

Restaurant Bar  
GRILL

## ETWAS KLEINES

Berkel Plättli Serrano Schinken, Oliven, Grissini	18
Bitzli von allem Assortiertes Plättli mit Gruyère Moléson Trockenwurst, Speck, grillierte Peperoni Fürstliches Brot	19
Zum Streichen Kürbiscreme, karamellisierte Kürbiskerne grilliertes Fladenbrot	17

## VORSPEISEN

Saisonblattsalat Rohkostgemüwestreifen Kernen, Sprossen	9
NOA Salat mit 64 °C Ei Nüsslersalat, Speckstreifen Croûtons, Parmesanobel	16
Lardo di Colonnata Wildkräutersalat, Senfglace geröstetes Maggiabrot	17
Marronissuppe geräucherte Wachtelbrust Kürbis Chutney, Pumpernickel	17
Rande aus der Glut Ziegenfrischkäse, Wildkräutersalat karamellisierte Baumnüsse	16

## BEILAGEN

Zusätzliche Beilage	6
Ribelmals Polenta	Bratkartoffeln
Randenstock	Rotkraut
Marronipfännli	Blattspinat
Pommes Frites	Saisongemüse
Süsskartoffel- Parmesan Frites	Blattsalat

## VOM HOLZKOHLENGRILL

US Bisonfilet 150g Schokoladenjus, Waldpilze Rotweinschalotten, Randenstock	67
Roof-Top Burger „Black Angus“ Rosa grilliert im Briochebun Zwiebel-Speck Marmelade Rotkabis, Raclette Käse Pommes Frites	31
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g Schwarzes Gold, Saisongemüse Pommes Frites	49
Ladies Cut 150g	43
Double 400g	72
F flanksteak 220g Rosa grilliert, Hollandaise Blattspinat, Süsskartoffel-Parmesan Frites	44
Biertreber Edelschwein Bäckli und Ribs Rotkraut, Marronipfännli	38
Lammhaxe Schokoladenjus, Haselnüsse Röstgemüse, Ribelmals Polenta	47
Entenbrust Schokoladenjus Rotkraut, Marronipfännli	36
Wolfsbarsch Hollandaise, Spinat Bratkartoffeln	38

## SPECIAL CUTS

Home Dry Aged „Black Angus“ Die Schweizer Black Angus Rücken lagern während 6 Wochen in unseren Reifeschränken, bis das Fleisch seine optimale Qualität erreicht hat je nach Tagesangebot ab ca. 800g-1500g	
T-Bone	pro 100g 21
Côte de boeuf	pro 100g 19
Alle Cuts werden mit einer Saucenauswahl serviert, wählen Sie Ihre Beilage	pro Port. + 6

## VEGI

Falafel Burger Kürbis Chutney, Rotkabis Guinness BBQ Süsskartoffel-Parmesan Frites	28
Blumenkohl aus dem Ofen, Randenstock Hollandaise, Pinienkerne	26
Kürbis Ravioli Salbei Butter, Wangener Ziegenfrischkäse karamellisierte Kürbiskerne	26

## SÜSSES UND KÄSE

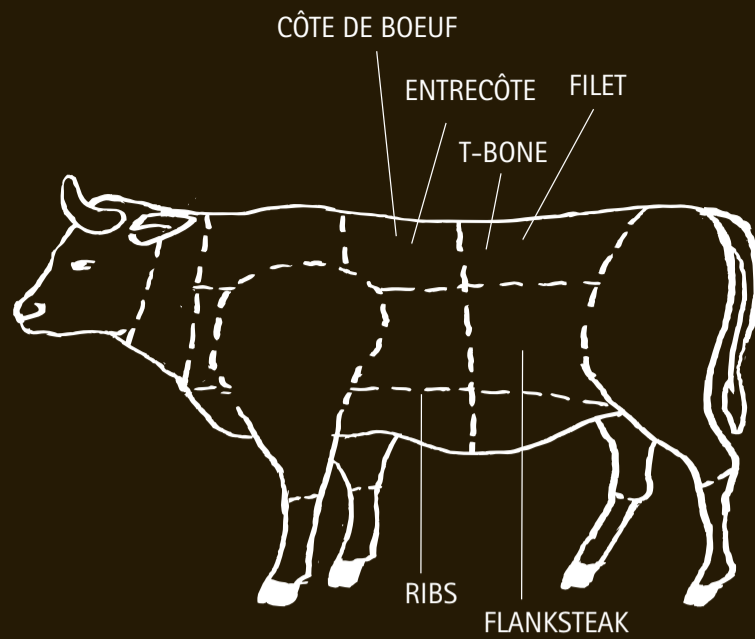
Crème brûlée Mit Strohrum am Tisch flambiert	12
Grillierte Ananas Schokoladen Crumble, Sauerrahm Heidelbeer BBQ	16
Lauwarmer Macadamia Brownie Kürbismarmelade, Baumnussglace	16
Bitzli von allem Süsse Auswahl aus der Patisserie	16
Tagesdessert Wir lassen unserem Patissier freie Hand	14
Eiskaffee Weisse Kaffeeglacé, Marias Wybrätzeli	12
Espresso Plus Kaffee oder Espresso plus süsse Kleinigkeit	9
Auswahl an Sorbets und Glacen von Kalte Lust	
1 Kugel	5
2 Kugeln	9
Schlagrahm	+ 2
Käse vom Wagen Affinierter Käse vom Berner Märli	17

## SAUCEN

Zusätzliche Sauce	3
Kräuterbutter	Schwarzes Gold
Schokoladenjus	Guinness-BBQ
Hollandaise	Chimichurri

Preise inkl. 7.7% MwSt

NOA Restaurant, die Arche des Geschmacks  
Werden Sie Feuer und Flamme



#### KLEINES FACHLEXIKON

##### WACHTEL

Europas kleinster Hühnervogel, sein eher dunkles Fleisch gilt als Delikatesse.

##### 64°C EI

Ganzes Hühnerei in der Schale bei 64°C im Wasserbad zur Perfektion gegart, auch bekannt als Onsen-Ei

##### LARDO DI COLONNATA

traditioneller Rückenspeck aus der Toskana

reift bis zu acht Monaten mit einer speziellen Gewürzmischung aus Bergkräutern und Meersalz im Marmorbecken so entwickelt er einzigartige, zart-süße Geschmacknoten

##### NOA'S REIFESCHRANK

Das frische Fleisch wird bei 1,5 °C und 80 % Luftfeuchtigkeit während mindestens 6 Wochen bei uns im NOA gereift. Durch den Reifeprozess verliert das Fleisch Wasser, dadurch wird der Fleischgeschmack intensiver und erhält so seinen typisch nussigen Geschmack

##### T-BONE

Der Name „T-Bone-Steak“ folgt der englischen Bezeichnung des im Anschnitt T-förmigen Knochens  
Es wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten

##### FLANKSTEAK

Mageres, grobfaseriges Teilstück des Bauchlappens vom Rind  
wird unterhalb des Rinderfilets abgetrennt und ist ungefähr 750 bis 1000 Gramm schwer

##### RHEINTALER RIBELMAIS

Auch Ribel-Mais AOP genannt, traditionelle Maissorte aus dem Rheintal,  
ist das einzige schweizer Getreideprodukt mit Herkunftsbezeichnung

##### BIERTREBER EDELSCHWEIN

Nach dem Brauprozess von Bier verbleibt der Biertreber, der noch viele natürliche Nährstoffe enthält. Diese wertvolle Futtergrundlage versorgt die Schweine mit wichtigem Eiweiss.

##### SCHWARZES GOLD

Fachbezeichnung für hochkonzentrierten Extrakt aus Kalbsknochen, die Basis unserer braunen Grundsaucen  
25 l Kalbsfond ergeben 1 l schwarzes Gold

##### WEISSE KAFFEEGLACE

Kaffeebohnen werden über Nacht in Rahm eingelegt  
Daraus entsteht eine Kaffeeglace ohne Farbe jedoch mit intensivem Aroma

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



bleu  
RARE  
STARK BLUTIG  
39-43°

saignant  
MEDIUM RARE  
BLUTIG  
44-48°

à point  
MEDIUM  
ROSA  
48-53°

bien cuit  
WELL DONE  
DURCHGEBRATEN  
65°