



NOOHN **ESSEN** | NOOHN **FOOD**

VORSPEISEN

NOOHN SALAT

Hausgemachte Limetten-Chilli Dressing oder Miso Dressing zur Auswahl

MIT ZIEGENKÄSE, BAUMNÜSSE, GRANATAPFEL	16.00
MIT PANKO KREVETTEN	16.00
MIT GEMÜSE TEMPURA	15.00

MISO SUPPE

Tofu, Wakame Algen, Frühlingslauch

8.00

BAKED SUSHI

Pikant-süßes Saucen-Duett, Wakamesalat

15.00

SOM TAM THAI MIT CREVETTEN

Thailändischer Papayasalat mit Erdnüsse

18.00

YANG NÜA RINDFLEISCHSALAT

Cherrytomaten, Zwiebeln, Gurke und Chili

19.00

TUNA TATAKI

Sesam-Wakamesalat, Teriyaki Sauce

14.00

KLÉINE SUSHI VARIATION

Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

17.00

KLEINE SASHIMI VARIATON

Eine Auswahl unseres Fischangebotes

18.00

STARTERS

NOOHN SALAD

Homemade lime chilli or miso dressing

WITH GOAT CHEESE, TREE NUTS, POMEGRANATE	16.00
WITH PANKO FRIED PRAWNS	16.00
WITH VEGI TEMPURA	15.00

MISO SOUP

Tofu, wakame seaweed, spring onions

8.00

BAKED SUSHI

Spicy sweet sauce, wakame salad

15.00

SOM TAM THAI WITH PRAWNS

Thai papaya salad with peanuts

18.00

YANG NÜA BEEF SALAD

Cherry tomatoes, onions, cucumber and chili

19.00

TUNA TATAKI

Sesame wakame salad, Teriyaki sauce

14.00

SMALL SUSHI VARIATION

Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

17.00

SMALL SASHIMI VARIATON

Our chef's finest fish selection

18.00

SUSHI



SUSHI

SUSHI VARIATION 34.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

SASHIMI VARIATON 36.00
Eine Auswahl unseres Fischangebotes

SUSHI / SASHIMI PLATTE FÜR 2 PERSONEN 94.00
Grosse Platte mit Charly Spezials mit Lachs und Thunfisch
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki, Sashimi

NOOHN BENTO BOX 48.00
Eine feine Auswahl an Sushi, Sashimi, Tataki und
anderen Hausspezialitäten

POKE 38.00
*Ein traditionelles hawaiianisches Gericht, mit roh mariniertem Fisch
Stellen Sie sich Ihr Poke ganz individuell selbst zusammen*

1 / Wählen Sie die Basis
WEISSER SUSHI REIS / BRAUNER SUSHI REIS

2 / Wählen Sie den Fisch
LACHS / THUNFISCH

3 / Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung
TRADITIONELL
Sesam-Sojasauce, Avocado, Mango, Wakame, Macadamia Nüsse

PIKANT
Sriracha Aioli, Wakame, Edamame, Röstzwiebeln

SUSHI VARIATION 34.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

SASHIMI VARIATON 36.00
Our chef's finest fish selection

SUSHI / SASHIMI PLATE FOR 2 PERSONS 94.00
Big plate with Charly's specials with salmon and tuna
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki, sashimi

NOOHN BENTO 48.00
Fine selection of sushi, sashimi, tataki and
other house specials

POKE 38.00
*Poke is a traditional hawaiian dish with raw marinated fish
Select the ingredients and mix your own bowl*

1 / Select the rice
WHITE SUSHI RICE / BROWN SUSHI RICE

2 / Choose the fish
SALMON / TUNA

3 / Choose your style
TRADITIONAL
Sesame soy sauce, avocado, mango, wakame, macadamia nuts

SPICY
Sriracha aioli, wakame, edamame, fried onions

HAUPTSPEISEN / CURRIES

CURRIES

1 / Wählen Sie das Curry

GELBES THAI CURRY 

ROTES THAI CURRY 

INDISCHES CHETTINAD CURRY 

GRÜNES THAI CURRY 

2 / Sie wählen aus

MIT FLEISCH VOM POULETSCHENKEL 36.00

MIT RINDFLEISCH 39.00

MIT KREVETTEN 39.00

MIT TOFU 32.00

Asiatisches Gemüse, Jasmin Reis wird dazu serviert

CHINESISCHE GLASNUDELN

Kefen, Peperoni, Sojasprossen

MIT GEBACKENER POULETBRUST 38.00

MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN 46.00

ALS VEGI VARIANTE 29.00

SÜSS & SAUER

Asiatisches Gemüse, Jasmin Reis wird dazu serviert

MIT FLEISCH VOM POULETSCHENKEL 36.00

MIT ENTENBRUST STREIFEN 46.00

MAIN COURSES / CURRIES

CURRIES

1 / Select the curry

YELLOW THAI CURRY 

RED THAI CURRY 

INDIAN CHETTINAD CURRY 

GREEN THAI CURRY 

2 / You have to choose

WITH CHICKEN 36.00

WITH BEEF 39.00

WITH PRAWNS 39.00

WITH TOFU 32.00

It will be served with asian vegetables and jasmine rice

CHINESE GLASSNOODLES

Sugar snap, pepper, bean sprouts

WITH BAKED CHICKEN BREAST 38.00

WITH ROASTED BEEF FILET STRIPES 46.00

VEGETARIAN OPTION 29.00

SWEET & SOUR

It will be served with asian vegetables and jasmine rice

WITH SLICES OF CHICKEN 36.00

WITH SLICES OF DUCK BREAST 46.00



HAUPTSPEISEN

SEETEUFEL 48.00
Erbsen-Minze und Trüffelkartoffelpüree, Mangold, Yuzu-Schaum

IRISCHE LAMMRACK (180 g) 49.00
Cumberlandsauce, Preiselbeerejus, flambierter Blumenkohl
Kartoffel-Kokosgratin, Belperknolle

CHATEAUBRIAND
Süßkartoffelpüree, Thaispargel, Yamazaki Whisky Jus

CHATEAUBRIAND 200 g 58.00

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN 450 g 108.00

AUF VORBESTELLUNG (24H)

TOMAHAWK (800G) STEAK VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN 114.00
Hausgemachte Maniokfries, Püree von der Süßkartoffel
Spargelbohnen, Tomaten-Concassée

MAIN COURSES

MONKFISH 48.00
Puree of pea mint and purple potatoes, swiss chard, yuzu foam

IRISH LAMB CHOPS (180 g) 49.00
Safron polenta, raspberry coriander cream, zucchetti

CHATEAUBRIAND
Blueberry jus, new rosemary potatoes,
asian sesam vegetables

CHATEAUBRIAND 220 g 58.00

CHATEAUBRIAND FOR 2 PERSONS 200 g 108.00

PRE-ORDER (24H)

TOMAHAWK STEAK (800G) BBQ FOR 2 PERSONS 114.00
Homemade manioc fries, puree of sweet potatoES
Snake beans, tomato concassée

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES SCHOGGIFONDANT 15.00
Flüssiger Kern, Vanilleglace

NOOHN CHEESCAKE 13.00
Mit frischen Früchten

ZAKUZAKU 18.00
Asiatisches gebackenes Vanille Eis

SUMMER ROLLS 14.00
Brickteig, Ananas, Mango, Birne, Apfel
Raspberry, tropical Coulis, vanilla ice cream

HAUSGEMACHTES YUZU SORBET 13.00
Mit frischen Früchten

DESSERTS

HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT 15.00
Liquid core, vanilla ice cream

NOOHN CHEESCAKE 13.00
with fresh fruits

ZAKUZAKU 18.00
fried vanilla ice cream asia style

SUMMER ROLLS 14.00
Brick pastry, pineapple, mango, pear, apple
Raspberry, tropical coulis, vanilla ice cream

HOMEMADE YUZU SORBET 13.00
with fresh fruits

KINDERKARTE

JASMIN REIS Kleine Schale Jasmin Reis	4.00
GEBRATENER REIS Poulet, Gemuse, Ei	15.00
CHICKEN NUGGETS Curly fries, Ketchup	15.00

Bitte beachten Sie, dass die oben aufgeführten Gerichte nur für Kinder unter 12 Jahren bestellt werden können.

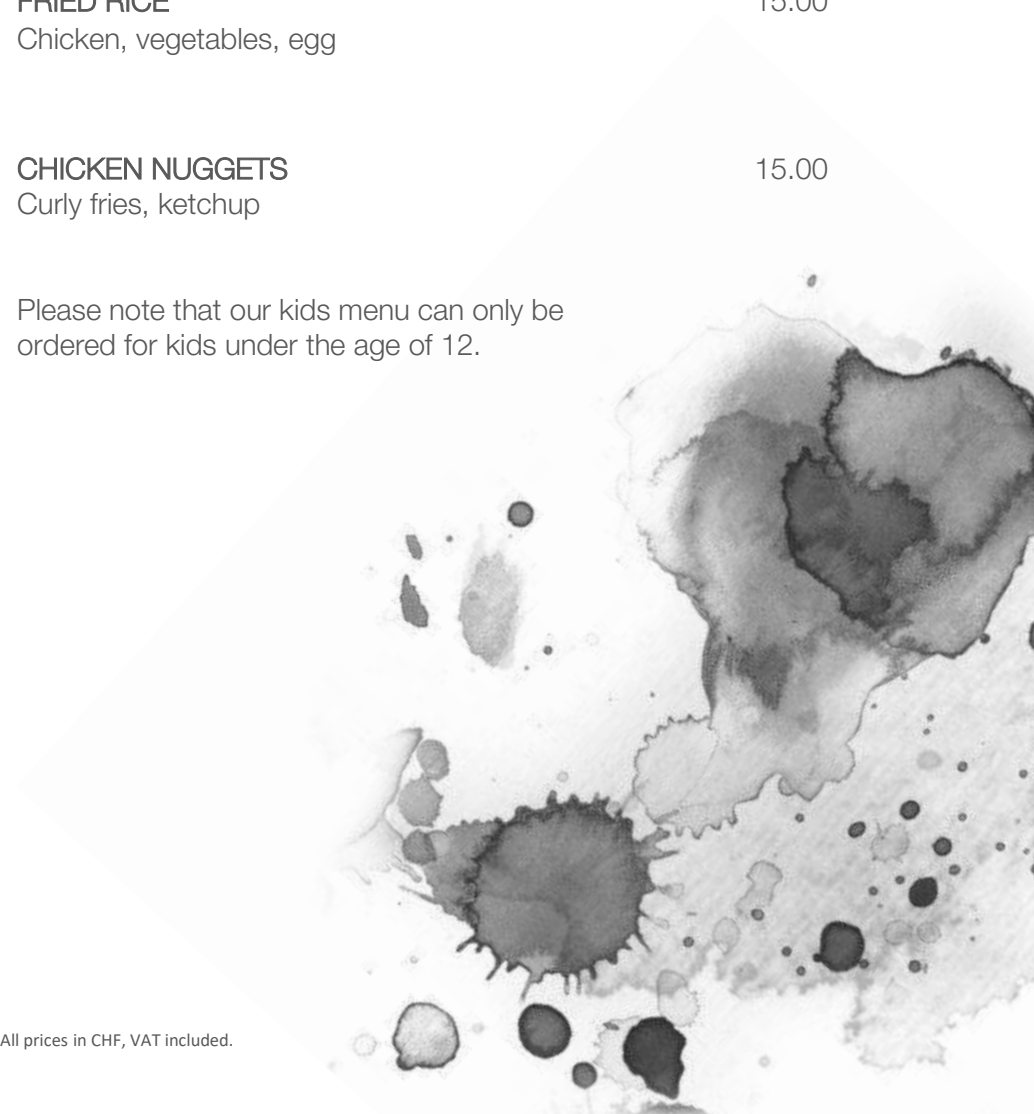
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

KIDS MENU

JASMINE RICE Small bowl of jasmine rice	4.00
FRIED RICE Chicken, vegetables, egg	15.00
CHICKEN NUGGETS Curly fries, ketchup	15.00

Please note that our kids menu can only be ordered for kids under the age of 12.

All prices in CHF, VAT included.



**NOOHN IS A CONCEPT OF VARIOUS SPACES THAT PROVIDE DIFFERENT FEELINGS. WE CALL THESE OUR NOOHN WORLDS. ALL COMBINED WILL MAKE THE NOOHN UNIVERSE.
IN WHICH WE CELEBRATE THE WORTHYNESS OF UNCOMPROMISING QUALITY, SIMPLICITY AND ELEGANCE.
WE LET OURSELVES BE INSPIRED FROM DIFFERENT CULTURES TO ASSURE YOU AN INNOVATIVE, INTERCULTURAL EXPERIENCE.
BON APPETIT!**

FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDEN WIR FRISCHPRODUKTE. BEI DER AUSWAHL UNSERER FISCHPRODUKTE ACHTEN WIR SEHR AUF NACHHALTIGE FANGMETHODEN UND BEIM FLEISCHLIEFERANEN WIRD DIE ANFORDERUNG FREILANDHALTUNG BESONDERS GEACHTET.



DAS NOOHN KÜCHEN TEAM KOCHT ZUDEM MIT ZERTIFIZIERTEM ÖKOSTROM.

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE:
RIND/RINDSFILET: IRLAND; RINDSTOMAHAWK: SCHWEIZ
POULET/POULETBRUST: SCHWEIZ
ENTE: UNGARN / FRANKREICH
LAMM/LAMMRACK: IRLAND
LACHS: SCHOTTLAND, NORWEGEN; KÖNIGSMAKRELE: AUSTRALIEN
KREVETTEN: VIETNAM, THAILAND; THUNFISCH: PHILIPPINEN
SEETEUFEL: DÄNEMARK

AUSKÜNFTE ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ERTEIL IHNEN JEDERZEIT UNSER SERVICEPERSONAL.
DIE NÄHRWERTE FINDEN SIE IN SEPERATER BEILAGE, BITTE AUCH HIER AN UNSER SERVICEPERSONAL WENDEN.

WE USE FRESH INGREDIENTS AND AVOID CONVENIENCE PRODUCTS.
OUR FISH AND MEAT SUPPLIERS HAVE TO FULFIL HIGH ETHICAL STANDARDS CONCERNING THE HAUL AND KEEPING OF ANIMALS.