



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

VORSPEISEN

NOOHN SALAT BOWL

*Stellen Sie sich Ihre Salat Bowle ganz individuell selbst zusammen
Serviert als Basis mit buntem Blattsalat*

1 / Wählen Sie die Salatsauce

NOOHN Dressing oder MISO Dressing

2 / Wählen Sie Ihr Topping

MIT PANKO KREVETTEN 16.00

MIT ZIEGENKÄSE 16.00

MIT FRÜHLINGSROLLEN (VEGETARISCH) 19.00

LAAB GHAI SALAT

Thailändischer Pouletsalat

18.00

ASIA SURF AND TURF TARTAR (140g)

Rindsfilet Irland, Krabbenchips, Salatbouquet

24.00

STARTERS

NOOHN SALAD BOWL

*Select the ingredients and mix your own salad bowl
served with leaf salad*

1 / Choose your dressing

NOOHN Dressing or MISO DRESSING

2 / You can choose

WITH FRIED PANKO PRAWNS 16.00

WITH GOAT CHEESE 16.00

WITH SPRING ROLLS (VEGETARIAN) 19.00

LAAB GHAI SALAD

Thai chicken salad

18.00

ASIA SURF AND TURF TARTAR

Beef filet Ireland, crab chips, salad

24.00

VORSPEISEN

NOOHN MISO SUPPE 6.00
Tofu und Frühlingszwiebel

NOOHN WOHENSUPPE 12.00
Gerne informiert Sie das Servicepersonal

PORTION EDAMAME 6.00

OKTOPUS & WAKAME SALAT 10.50

TUNA TATAKI 14.00
Sesam – Wakamesalat, Teriyaki Sauce

KLEINE SUSHI VARIATION 17.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

GEBACKENE PANKOKREVETTEN 12.00

GYOZA 10.00
Gefüllt mit Poulet und Gemüse

STARTERS

NOOHN MISO SOUP 6.00
Tofu and spring onions

NOOHN WEEKLY SOUP 12.00
the service will be happy to inform you

EDAMAME PORTION 6.00

OCTOPUS & SEA WEED SALAD 10.50

TUNA TATAKI 14.00
Sesame seaweed salad, teriyaki sauce

SMALL SUSHI VARIATION 17.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

FRIED PANKO PRAWNS 12.00

GYOZA 10.00
Filled with chicken and vegetables

SUSHI

SUSHI VARIATION 34.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

SASHIMI VARIATION 36.00
Eine Auswahl unseres Fischangebotes
Lachs, Tuna, Kingfish und Krevetten

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

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

NOOHN SUSHI TOWER FÜR 2 PERSONEN
Grosse Auswahl an Sushi Special's vom Sushi Chef Kimi
Minimum 2 Personen, Preis pro Person 57.00



SUSHI

SUSHI VARIATION 34.00
Nigiri, Uramaki, Futomaki, Hosomaki

SASHIMI VARIATION 36.00
Our chef's finest fish selection
Salmon, tuna, kingfish and prawns

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

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

NOOHN SUSHI TOWER
Chef Kimi finest selection of Sushi special's
Minimum 2 people, price per person 57.00

POKE BOWLS

FISCH POKE

38.00

*Ein traditionelles hawaiianisches Gericht, mit roh mariniertem Fisch.
Stellen Sie sich Ihr Poke ganz individuell 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

POULET TERIYAKI POKE

38.00

Marinierte Pouletbrust, Jasmin Reis, Salat, Rotkohl
Tomaten, Avocado Concassée und Frühlauch

TOFU TERIYAKI POKE

32.00

Tofu, Jasmin Reis, Salat, Rotkohl
Tomaten, Avocado Concassée und Frühlauch

POKE BOWLS

FISH POKE

38.00

*Poke is a traditional hawaiian dish with raw marinated fish.
Select the ingredients individually*

1 / Select the rice

WHITE SUSHI RICE / BROWN SUSHI RICE

2 / Choose the fish

SALMON / TUNA

3 / Choose your flavor

TRADITIONAL

Sesame soy sauce, avocado, mango, seaweed, macadamia nuts

SPICY

Sriracha aioli, seaweed, edamame, fried onions

CHICKEN TERIYAKI POKE

38.00

Marinated Chicken breast, jasmine rice, leaf salad
red cabbage, tomatoes, avocado concassée, spring onions

TOFU TERIYAKI POKE

32.00

Tofu, jasmine rice, leaf salad
red cabbage, tomatoes, avocado concassée, spring onions



HAUPTSPEISEN / CURRIES

CURRIES

1 / Wählen Sie das Curry

GELBES THAI CURRY 

ROTES THAI CURRY 

PANANG CURRY 

GRÜNES THAI CURRY 

2 / Sie wählen aus

MIT FLEISCH VOM POULETSCHENKEL 36.00

MIT RINDFLEISCH 39.00

MIT TOFU 32.00

MIT MEERESFRÜCHTEN 44.00

(St. Jakobsmuschel, Black Tiger, Tilapia, Pangasius, Meerbarbe)

Asiatisches Gemüse, Jasmin Reis wird dazu serviert

CHINESISCHE UDON NUDELN

Asiagemüse, Ei

MIT GEBACKENER POULETBRUST 38.00

MIT GEBACKENER ENTE 44.00

ALS VEGI VARIANTE 32.00

MAIN COURSES / CURRIES

CURRIES

1 / Select the curry

YELLOW THAI CURRY 

RED THAI CURRY 

PANANG CURRY 

GREEN THAI CURRY 

2 / You can choose

WITH CHICKEN 36.00

WITH BEEF 39.00

WITH TOFU 32.00

WITH SEAFOOD 44.00

(mussels, black tiger, tilapia, pangasius, mullet)

It will be served with asian vegetables and jasmine rice

CHINESE UDON NOODLES

Asia vegetables, egg

WITH BAKED CHICKEN BREAST 38.00

WITH BAKED DUCK 44.00

VEGETARIAN 32.00

HAUPTSPEISEN

NOOHN PANKO WIENERSCHNITZEL 54.00
Kürbiskerne-Panade, Kartoffel-Randensalat, und Wasabimayonnaise
Kalbsfleisch aus dem Baselbiet Region Sissach

KALBSRÜCKEN 56.00
Eingelegte Pilze, Serviettenknödel
karamellisiertes Karottenpüree, CassisjuS
Kalbfleisch aus dem Baselbiet Region Sissach

NOOHN HAUSGEMACHTE PASTA 38.00
Pfifferlingen, Speck, Rahmsauce

PORTOBELLOPILZ 36.00
mit Käse gratiniert, gefüllt mit lingurisches Gemüse,
serviert mit grüner Sauce

WOLFSBARSCH 46.00
Venere-Reis, Kürbisvelouté, Rande

CHATEAUBRIAND (440g) 108.00
1. Service mit Bratkartoffeln und Mandelbrokkoli
2. Service mit Süsskartoffelpommes und Spinat
Für 2 Personen

MAIN COURSES

NOOHN PANKO WIENERSCHNITZEL 54.00
Pumpkin seed crumbed, potato/beetroot salad,
and wasabi mayonnaise
Veal from the Basel Region of Sissach

SADDLE OF VEAL 56.00
with pickled mushrooms, with napkin dumplings,
caramelized carrots puree, and cassis jus
Veal from the Basel Region of Sissach

NOOHN HOMEMADE PASTA 38.00
with chanterelles and bacon

PORTOBELLO MUSHROOM 36.00
gratinated with cheese, filled with linguric vegetables
and served with green sauce

SEA BASS 46.00
with Venere Rice, pumpkin velouté, beetroot

CHATEAUBRIAND (440g) for 2 persons 108.00
1st service with pan fried potatoes and almond broccoli
2nd service with sweet potatoes fries and spinach
for 2 persons

NACHSPEISEN

NOOHN ÜBERRASCHUNGSDESSERT FÜR 2 36.00

HAUSGEMACHTES SCHOGGIFONDANT 17.00
Flüssiger Kern mit Kürbiskrokant und Cassis-Sorbet

NOOHN CHEESCAKE 13.00
Früchte, Himbeergel, Crumble

BLAUBEEREN-CRÊPES gefüllt mit Tobleronemousse 19.00
und Beeren, Vanille-Mandelsauce

SOUS-VIDE GEGARTER PFIRSICH 19.00
in Thai Basilikum-Sabayone mit Vermicelles

HAUSGEMACHTE SORBETS Pro Kugel 7.50
Gerne informiert Sie das Servicepersonal über unser Angebot

NOOHN MOCCHI Pro Kugel 4.50
Strawberry-cheesecake, Vanille, Schokolade, Mango
Green tea, Yuzu, Sesam, Kokos

DESSERTS

NOOHN SURPRISE DESSERT FOR 2 36.00

HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT 17.00
Liquid core with crispy pumpkin and cassis sorbet

NOOHN CHEESCAKE 13.00
with fresh fruits, raspberry gel, and crumble

BLUEBERRY CRÊPES filled with Toblerone mousse, 19.00
berries, vanilla-almond sauce

SOUS VIDE COOKED PEACH 19.00
in Thai basil sabayon with vermicelles

HOMEMADE SORBETS per scoop 7.50
the service will be happy to inform you about our range

NOOHN MOCCHI per scoop 4.50
Strawberry cheesecake, vanilla, chocolate, mango
Green tea, yuzu, sesame, coconut

KINDERKARTE

JASMIN REIS

Kleine Schale Jasmin Reis

4.00

GEBRATENER REIS

Poulet, Asia Gemüse und Ei

15.00

CHICKEN NUGGETS

Curly fries, Ketchup und Mayonnaise

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

with chicken, asia vegetables and egg

15.00

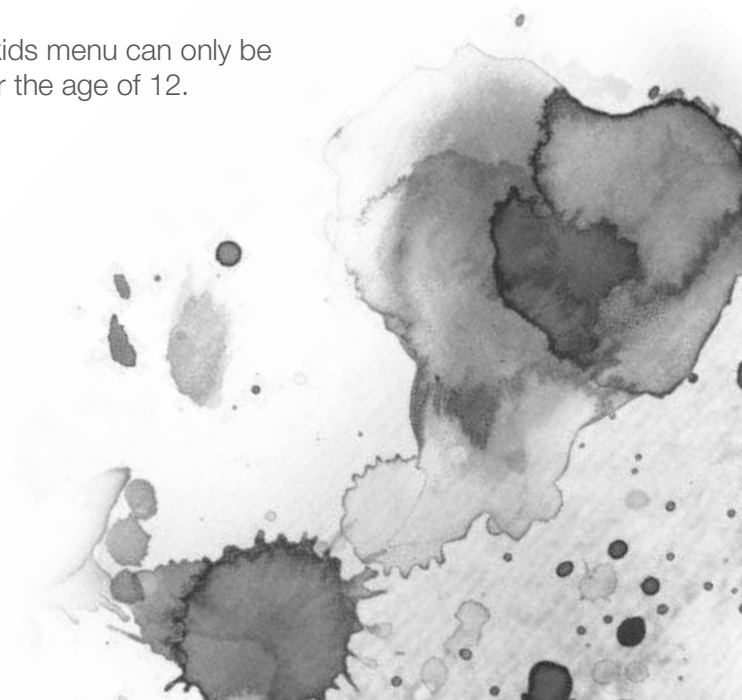
CHICKEN NUGGETS

Curly fries, ketchup and mayonnaise

15.00

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

All prices in CHF



**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
POULET/POULETBRUST: SCHWEIZ
KALB: BASELBIET / SCHWEIZ
WOLFSBARSCH: MAROKKO
LAMM: APPENZELL; SCHWEIZ
MIESMUSCHELN: MSC / NIEDERLAND
BIO KREVETTEN: VIETNAM, THAILAND
THUNFISCH: PHILIPPINEN
KINGFISH: NEUSEELAND

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.