

# NOA

Restaurant Bar  
GRILL

## ETWAS KLEINES BITTE ...

Beste Auswahl <i>marinierter Fetakäse</i> <i>Oliventapenade, hausgebeiztes Roastbeef</i>	15
Bitzli von allem <i>Assortiertes Plättli mit Speck</i> <i>Gurnigelwurst und Antipasti</i> <i>Dazu Olivenöl und Fürstliches Brot</i>	15
NOA's Streichtöpfli <i>Geschmortes vom Alpensäuli</i> <i>lauwarmes Pitabrot</i>	14
Vegi Streichtöpfli <i>Kichererbsenhumus, lauwarmes Pitabrot</i>	13

## KALTES UND WARMES ...

Saisonblattsalat <i>Rohkostgemüstreifen</i> <i>Kernen, Sprossen</i>	9
Butternuss-Kürbis <i>Ziegenkäse, Steinpilz, Kräutersalat</i>	15
Kürbissüppchen <i>Grillierte Jakobsmuschel</i> <i>Muskat-Zimtschaum</i>	16
Rindstatar <i>Belperknolle, Kresse, lauwarmes Pitabrot</i> <i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>	21 31
Dreierlei Lachs <i>hausgeräuchert, konfiert, gebeizt mit Gin</i> <i>Orangen-Fenchelsalat</i> <i>Thymian-Sauerrahm, Mango</i>	18

## KINDERKARTE ... bis 12 Jahre

Mini Hamburger und Pommes Frites	15
Grillbratwurst und Pommes Frites	16

## VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Rindsfilet 200g <i>Schwarzes Gold, Kartoffelgratin</i> <i>Wintergemüse, Rotweinschalotten</i>	57
Roof-Top Cheeseburger <i>Rindfleischburger 200g, Rotkabis</i> <i>Lenker Bleu, Speck, Quittenchutney</i> <i>Pommes Frites</i>	28
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 200g <i>Pommes frites, Wintergemüse</i>	48
Ladies Cut 150g	41
Double 400g	69
Rinds-Tomahawk „Heritage Angus“ 800g <i>Schwarzes Gold, Wintergemüse</i> <i>Beilage nach Wahl</i>	109
Kalbskotelette „Grand cru“ am Knochen gereift ca. 300g <i>Schwarzes Gold, Safran Pappardelle</i> <i>Wintergemüse, Mini Rande</i>	59
Kalbs Spare Ribs 400g <i>Himbeer-Vodka-BBQ, Pommes Frites</i>	36
Perlhuhn Brust <i>Glühweinjus</i> <i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i> <i>Wintergemüse</i>	29
Fisch nach Angebot <i>Zitronen-Risotto</i> <i>Champagner-Sauerkraut</i>	38

## ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

Zusätzliche Beilage	5
Kartoffelgratin	
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	
Safran-Pappardelle	
Pommes Frites	
Zitronen-Risotto	
Randen-Risotto	
Wintergemüse	
Rotweinschalotten	

## VEGI ODER SO ...

Roof-Tofu Cheeseburger <i>Rauchtofu aus Zwillikon, Rotkabis</i> <i>Lenker Bleu, Quittenchutney</i> <i>Pommes Frites</i>	26
Randen-Risotto <i>Gebratene Steinpilze, Wintergemüse</i> <i>Belperknolle, Parmesan</i>	33
Marroni-Feigen-Ravioli <i>Baumnußpesto, Winterspargel</i> <i>Parmesan</i>	25

## SÜSSES UND KÄSE ...

Crème brûlée <i>Mit Strohrum am Tisch flambiert</i>	12
NOA's Apfeltaschen <i>Zimtzucker, Sauerrahm-Dip</i>	12
Schoggi Mi-Cuit <i>Halbgebackenes Schokoladenküchlein</i> <i>mit flüssigem Lebkuchenkern</i> <i>marinierte Orangenfilets, Crème Gruyère</i>	16
Bitzli von allem	15
Tagesdessert	11
Espresso Plus <i>Espresso plus süsse Kleinigkeit</i>	8
Auswahl an Sorbets und Glacen <i>1 Kugel</i> <i>2 Kugeln</i>	4 6
Käse <i>Affinierter Käse vom Bärner Märli</i>	15

## UND DIE SAUCEN ...

Zusätzliche Sauce	3
Kräuterbutter	
Sauce Béarnaise	
Glühweinjus	
Schwarzes Gold	
Himbeer-Vodka-BBQ	

## KLEINES FACHLEXIKON

### STREICHTÖPFLI

Brotaufstrich aus geschmortem Fleisch vom Alpensäuli, Wurzelgemüse

### VEGI STREICHTÖPFLI

Brotaufstrich aus Kichererbsen, Olivenöl, Joghurt, Sesampesto

### DREIERLEI LACHS

Hausgeräuchert mit Buchenholz  
konfiert im Ofen mit Olivenöl, Zitronengras, Koriander, Chili, Knoblauch  
gebeizt mit Gin, Orange, Zimt, Fenchel

### RINDS-TOMAHAWK HERITAGE

Spezielle Zucht der Angus Rasse aus Kanada  
Entrecôte und Hochrippe am Knochen

### GRAND CRU VOM KALB

Knochenreifung ohne Zugabe von Fremdkulturen auf Tannenholz  
100% Schweizer Qualität

### SCHWARZES GOLD

unter anderem Fachbezeichnung der Köche für hochkonzentrierten Extrakt  
aus Kalbsknochen und ist Basis unserer braunen Grundsaucen

### GLÜHWEINJUS

Schwarzes Gold, Zimt, Orange, Sternanis, kräftiger Rotwein

### BELPER KNOLLE

Getrockneter Kuh-Rohmilchkäse mit Knoblauch im Pfeffer-Himalyasalzmantel

### MAGGIA-PFEFFER

Der Pepe della Valle Maggia wird nach einer geheimen  
Mixtur aus Pfefferkörnern, Weisswein, Grappa von der Americanotraube  
und Gewürzen hergestellt

### SCHOGGI MI-CUIT

Halbgebackenes Schoggiküchlein mit flüssigem Lebkuchenkern