

# NOA

Restaurant Bar  
GRILL

## ETWAS KLEINES BITTE ...

Antipasti <i>Beste Auswahl von Ruocco Schüpfen</i>	11
Bitzli von allem <i>Assortiertes Plättli mit Speck Gurnigelwurst und Antipasti</i>	15
<i>Dazu Rapsöl aus der Region und Fürstliches Brot</i>	
NOA's Streichtöpfli <i>Geschmortes vom Alpensäuli, Pitabrot</i>	14
Vegi Streichtöpfli <i>Kichererbsenhumus, Pitabrot</i>	12

## KALTES UND WARMES ...

Saisonblattsalat <i>Rohkostgemüwestreifen Kernen, Sprossen</i>	9
Ziegenkäse <i>Brickteig, Honigdressing Lattichsalat, Aprikosen</i>	16
Kaltes Gurkensüppchen <i>Grillierte Jakobsmuschel, Tomatenschaum</i>	16
Rindstatar <i>Belperknolle, Kresse, Pitabrot</i>	
<i>Vorspeise</i>	21
<i>Hauptgang</i>	31
Burrata <i>Mozzarella burratina Pugliese Ramati Tomaten, Basilikum</i>	16

## KINDERKARTE ... bis 12 Jahre

Mini Hamburger und Pommes Frites	15
Grillbratwurst und Pommes Frites	13

## VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Lammrack mit Maggiapfeffer <i>Ofenkartoffeln, Konfierte Minztomaten</i>	36
Roof-Top Cheeseburger 200g <i>Rindfleischburger, Bergkäse, Eisberg Relish, Speck, Pommes Frites</i>	28
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g	48
Ladies Cut 150g	41
Double 400g <i>Pommes Frites, Marktgemüse</i>	69
Rinds-Tomahawk „Heritage Angus“ 800g <i>Schwarzes Gold, Marktgemüse Beilage nach Wahl</i>	109
Schweinskotelette „Grand cru“ am Knochen gereift ca.300g <i>Pfirsich-Zwiebelsalsa, Ribelmaispolenta Marktgemüse</i>	39
Kalbs Spare Ribs 400g <i>Himbeer-Vodka-BBQ, Pommes Frites</i>	36
Maispouardenbrust <i>Rosmarin-Aprikosenchutney Nudeln, Marktgemüse</i>	29
Wolfsbarsch <i>Rucolapesto, Süssmostrisotto Grillgemüse</i>	38

## SURF AND TURF

Rindsfilet, Bärenkrebs <i>Grillierte Melone, Frise-Crôstini, Spinat</i>	59
--	----

## ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

<i>Zusätzliche Beilage</i>	5
Ofenkartoffeln mit Schnittlauchquark	
Rheintaler Bramata Polenta	
Butternudeln	
Pommes Frites	
Süssmostrisotto	
Marktgemüse	
Frise-Crôstini	

## VEGI ODER SO ...

Roof-Top Cheeseburger <i>Rauchtofu aus Zwillikon Bergkäse, Relish, Grillgemüse Pommes Frites</i>	26
Chardonnay Risotto <i>Zitronenverveine, Eierschwämmchen Marktgemüse</i>	33
Gnocchi <i>Datterini Tomaten, Spinat, Belper Knolle</i>	25

## SÜSSES UND KÄSE ...

Crème brûlée <i>Mit Strohrum am Tisch flambiert</i>	12
Pistazien Fondant 12 Minuten <i>Weisse Schokolade Tonkabohne, Sauerrahmglace</i>	15
Dreierlei Kirsche <i>Clafoutis, Kirschsüppchen Marinierte Sauerrahmkirschen</i>	14
Pêche Melba <i>Himbeersorbet, Weinbergpfirsich Vanille Espuma</i>	13
Käse <i>Affinierter Käse vom Bärner Märkt</i>	15
Tagesdessert	9
Bitzli von allem	15
Espresso Plus <i>Espresso plus süsse Kleinigkeit</i>	8

## UND DIE SAUCEN ...

<i>Zusätzliche Sauce</i>	3
Kräuterbutter	
Sauce Béarnaise	
Rucolapesto	
Schwarzes Gold	
Himbeer-Vodka-BBQ	
Schnittlauchquark	

## KLEINES FACHLEXIKON

### STREICHTÖPFLI

Brotaufstrich im Töpfl

### BRICKTEIG

Hauchünner Teig aus Weizen und Wasser

### BURRATA

Burrata bedeutet „gebuttert“  
womit auf die cremige Konsistenz hingedeutet wird

### RINDS-TOMAHAWK HERITAGE

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

### GRAND CRU VOM SCHWEIN

Knochenreifung auf Tannenholz ohne Zugabe von Fremdkulturen  
100% Schweizer Qualität

### FRISE CROSTINI

Getrocknetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl  
Ursprünglich aus Apulien

### RHEINTALER BRAMATA POLENTA

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

### SCHWARZES GOLD

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

### 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

### CLAFOUTIS

Französischer Kirschauflauf

### PISTAZIEN FONDANT

Gebackener Pistazienkuchen mit flüssigem Kern