

# NOA

Restaurant Bar  
GRILL

## ETWAS KLEINES BITTE ...

Bitzli von allem <i>Assortiertes Plättli mit Speck, Trockenwurst Gruyère Moléson und Oliven</i>	15
<i>Dazu Olivenöl und Fürstliches Brot</i>	
NOA's Streichtöpfli <i>Geschmortes vom Säuli lauwarmes Pitabrot</i>	14
Vegi Streichtöpfli <i>Baba Ganoush Rosmarinfocaccia vom Grill</i>	13

## VORSPEISEN ...

Saisonblattsalat <i>Rohkostgemüwestreifen Kernen, Sprossen</i>	9
Grillierter Markknochen <i>Wildkräutersalat, Frühlingszwiebeln Petersilienpesto, Brotchips</i>	15
Erbsensüppchen <i>Grillierte Riesencrevette, Vanilleschaum mit Crevette ohne Crevette</i>	16 13
Rindstatar <i>Berner Küssli, Kresse, lauwarmes Pitabrot Vorspeise Hauptgang</i>	21 33
42h Speck <i>Buchweizensalat, Speck-Crumble Himalaya Salz</i>	16

## VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Rindsfilet 200g <i>Schwarzes Gold Tomaten-Rucola-Gemüse Topinamburstock</i>	57
Pulled Pork Burger <i>Gezupftes Schweinefleisch Coleslaw Salat, Himbeer-Vodka-BBQ Pommes Frites</i>	28
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 200g <i>Saisongemüse, Pommes Frites</i>	48
Ladies Cut 150g	41
Double 400g	69
Côte de boeuf "Dry Aged" 800g-1200g pro 100g <i>Kräuterbutter, Saisongemüse Beilage nach Wahl</i>	17
Lammrack mit Maggiapfeffer <i>Rosmarinjus, Saisongemüse Süssmostrisotto</i>	38
Spareribs 400g <i>Ingwer-Gin-BBQ Sauce, Pommes Frites</i>	29
Mistkratzerli <i>Süsskartoffel-Ofengemüse Limetten-Orangencreme</i>	29
Dorade ganz <i>Süsskartoffel-Ofengemüse, Kräuterpesto</i>	36

## VEGI ODER SO ...

Roof-Top Burger <i>Gemüseburger, Ananas Salsa, Guacamole Pommes Frites</i>	26
Karamellierter Ziegenkäse mit Honig <i>Rosmarin-Focaccia Tomaten-Rucola-Gemüse Vorspeise Hauptgang</i>	16 28
Kartoffel-Gnocchi <i>Tomaten, Zucchetti, rote Zwiebel Nussbutter, Berner Küssli</i>	25

## SÜSSES UND KÄSE ...

Crème brûlée <i>Mit Strohrum am Tisch flambiert</i>	12
Schoggiküchlein <i>Lauwarm aus dem Weck Glas Haselnuss-Crumble Thymian-Milch-Glace</i>	16
NOA-Meringue <i>Pistazieneis, Creme Gruyère, Früchte</i>	16
Tagesdessert	11
Bitzli von allem <i>Süsse Auswahl aus der Patisserie</i>	16
Espresso Plus <i>Espresso plus süsse Kleinigkeit</i>	8
Auswahl an Sorbets und Glacen <i>1 Kugel 2 Kugeln</i>	4 6
Käse <i>Affinierter Käse vom Bärner Märit</i>	16

## ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

Zusätzliche Beilage	5
Kartoffel-Gnocchi	Tomaten-Rucola-Gemüse
Topinamburstock	Saisongemüse
Süssmostrisotto	Ofengemüse
Pommes Frites	

## UND DIE SAUCEN ...

Zusätzliche Sauce	3
Kräuterbutter	Schwarzes Gold
Sauce Béarnaise	Himbeer-Vodka-BBQ
Rosmarinjus	Ingwer-Gin-BBQ

## KLEINES FACHLEXIKON

### STREICHTÖPFLI

Brotaufstrich aus geschmortem Fleisch vom Söili, Wurzelgemüse

### BABA GANOUSH

Brotaufstrich aus der arabischen Küche, hergestellt aus Aubergine, Olivenöl, Joghurt, Sesampesto, Kreuzkümmel

### MARKKNOCHEN

„Die Butter der Götter“ vom Rind, weil nur die Röhrenknochen dieser grossen Tiere genügend Knochenmark enthalten

### 42H SPECK

Die Schweinsbrust wird mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen unter Vakuum in einem Wasserbad bei 64 Grad 42 Stunden langsam gegart

### CÔTE DE BOEUF "DRY AGED"

Spezielle Kreuzung der Rassen Angus, Hereford und Red Poll aus West England  
Entrecôte und Hochrippe sind mindestens 21 Tage am Knochen gereift

### PULLED PORK

Ein BBQ Klassiker aus Nordamerika. Dafür verwenden wir Schweinefleisch aus der Region, das 24 Stunden mariniert und 12 Stunden bei niedriger Temperatur langsam gegart wird  
anschliessend wird das Fleisch gezupft

### MISTKRATZERLI

Junge, noch nicht geschlechtsreife Hühner mit einem Gewicht zwischen 300g und 500g  
Das Fleisch ist zart und hat eine leicht gelbliche Färbung

### SCHWARZES GOLD

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

### BERNER KÜSSLI

Halbhartkäse aus Kuhmilch im Pfeffermantel

### MAGGIA-PFEFFER

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

### NOA-MERINGUE

Unsere Hausgemachte Riesenmeringue mit Pistazienstückchen wird bei 100 Grad über Nacht getrocknet