NOA

Restaurant Bar
GRILL

ETWAS KLEINES BITTE ...

Oliven <i>Beste Auswahl von Ruocco Schüpfen</i>	9
Wurst und Käse <i>Dauerwurst aus Wattenwil, JUMI's Aarewasser</i>	12
Bitzli von Allem <i>assortiertes Plättli von Allem, Rapsöl aus der Region, Fürstliches Brot</i>	14
Pommes Frites	9
Currywurst <i>mit Pommes Frites</i>	14

KALTES UND WARMES ...

Saisonblattsalat <i>Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen</i>	9
Chioggia-Randencarpaccio <i>Avocado-Mango Tatar, Brotchips</i>	14
Küttiger Rüeblisuppe mit grillierter Jakobsmuschel <i>Pumpernickelstreusel, Romanesco</i>	16
Roastbeef mis cuit <i>Feigenpüree, saure Gurken, schwarze Nüsse</i>	19

KINDERKARTE ... bis 12 Jahre

Mini Hamburger und Pommes Frites	15
Grillbratwurst und Pommes Frites	13

ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Rheintaler Bramata Polenta
Butternudeln
Pommes Frites
Süssmostrisotto

VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Steak vom Omosorind 33 er Steak 220g	39
44 er Steak 440g <i>Rucolasalat, Sesampesto, Ofenkartoffel, Sauerrahm</i>	55
Roof-Top-Burger 200g <i>Rindfleischburger, Hefeteigbrötchen, Pommes Frites</i>	26
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ mit Maggiapfeffer 200g	45
Ladies Cut 150g	39
Double 400g <i>Schwarzwurzelpüree, Spinat, Pommes Frites</i>	69

Spare Ribs 350g <i>Geräuchertes Rippli vom Alpensäuli, Kräuter-Knoblauchdip, Pommes Frites</i>	28
Kalbskotelette „Swiss Prime“ 350g <i>Saisongemüse, Bramata-Polenta</i>	42
Maispoularde <i>Küttiger Rüebl-Orangepüree, Butternudeln</i>	29

SURF AND TURF

Piemonteser Proletenfilet und Riesencrevetten <i>Süssmostrisotto, Saisongemüse</i>	49
--	----

NOA'S GRILL-TISCH *ab 6 Personen*

Diverse Grill-Spezialitäten 500g <i>pro Person</i> Spare-Ribs, Rinds-Entrecôte, Kalbskotelette, Maispoularde und Grillschnecke <i>Salatschüssel, verschiedene Beilagen und Saucen</i>	69
--	----

VEGI ODER SO ...

Roof-Top Burger <i>Rauchtofu aus Zwillikon, Hefeteigbrötchen, Pommes Frites</i>	26
Süssmostrisotto <i>Grillgemüse, Belperknolle</i>	25
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>Schwarzwurzelpüree, grillierte Kräuterseitlinge, Trüffelschaum</i>	28

SÜSSES UND KÄSE ...

Gebrannte Creme <i>am Tisch flambiert</i>	9
Bananensplit <i>Dunkle Toblerone, Vanilleeis, grillierte Babybanane</i>	13
Blutorangenmousse <i>Mohnkuchen, Honigsauce</i>	13
Cheesecake <i>Grillierte Kirsch-Ananas, Sauerrahm</i>	12
Tagesdessert	7
Käse <i>Affinierter Käse vom Bärner Märit</i>	15
Espresso Plus <i>Espresso plus süsse Kleinigkeit</i>	8

UND DIE SAUCEN ...

Kräuterbutter
Sauce Béarnaise
Kräuter-Knoblauch Dipp
Schwarzes Gold
Rot+ scharf

KLEINES FACHLEXIKON

AAREWASSER

Halbharter Kuh-Rohmilchkäse aus dem Hause JUMI

CHIOGGA- RANDEN

Alte Randensorte aus dem Sortiment der ProSpecierara stammt ursprünglich aus der Gegend Venedig bzw dem Dorf Chiogga. Die rot-weiss geringte Randensorte schmeckt süsslich und eignet sich hervorragend zum Rohkonsum

MIS - CUIT

Kurz gegarte Zubereitung

OMOSO RIND

100 % Piemonteser Rasse-Rind, kein Antibiotika, keine Hormone, Haltung auf kleinen Bauernhöfen, Einzel-Schlachttransport durch Jumi, Henkersmahlzeit, 2-wöchige Knochenreifung ohne Zusatzstoffe

BLACK ANGUS BEEF

Black Angus stammt ursprünglich von den weiten Weidelandschaften Irlands

PIEMONTESE PROLETENFILET

Kleiner Zwischenmuskel aus dem Schulterstück vom Piemonteser-Rind

SURF AND TURF

Kombination von Meeresfrüchten und Fleisch. Meist gegrillt oder frittiert

KÜTTIGER RÜEBLI

Alte, robuste schweizer Karottensorte, ursprünglich aus dem Aargauer Dorf Küttigen

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

*Wir beziehen Fleisch und Fisch aus
antibiotika- und hormonfreier, artgerechter Haltung.*

*Geflügel: Schweiz und Frankreich, Schweinefleisch: Schweiz, Rind: Schweiz und Argentinien
Fisch und Meeresfrüchte: Schweiz, Norwegen und Vietnam*

Preise inkl. 8% MwSt