

NOA
Restaurant Bar
GRILL

MENÜ
VORSCHLÄGE



„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)



MENÜVORSCHLÄGE **SOMMER**

MENÜ 1

Melonencarpaccio
Marinierter Kräutersalat & Belper Knolle

☆☆☆

Rindsfilet Swiss Prime 200g
Eierschwämmiragout
Gemüsetöpfli & Süssmostrisotto

☆☆☆

Waldbeeren Parfait
Süss Saure Grütze

Fr. 81.00

MENÜ 2

Saisonsalat in der Schüssel

☆☆☆

Rinds Angus-Entrecôte am Stück gebraten & Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin mit Lauch
Sommergemüse

☆☆☆

Creme Brulée am Tisch flambiert

Fr. 67.00

MENÜ 3

kaltes Tomatensüppchen
Crevetten-Limettenspiess, Molkenschaum

☆☆☆

Kalbs Sparte Ribs & Himbeer-Vodka-BBQ
Pommes Frites

☆☆☆

Erdbeermousse
eingelegte Kirschen
Vanilleespuma

Fr. 62.00



MENÜ 4 VEGI

Frischkäsemousse & Champignons-Crôstinis

☆☆☆

Proseccorisotto
Mariniertes Grillgemüse
Belper Knolle

☆☆☆

Aprikosenkompott
Sauerrahmglace
Knusperflakes

Fr. 47.00

MENÜ 5

Rindfleischtatar (80g)
Salatbouquet & Kräuterröstit

☆☆☆

Grillierte Lachstranche & Riesencrevette (220g) & Honig-Dillsauce
Baked Potatoe mit Schnittlauchquark
Sommergemüsebeet

☆☆☆

Pistazienmousse
zweierlei Melonen

Fr. 66.00

MENÜ 6

Saisonsalat in der Schüssel

☆☆☆

Forellenfilet vom Grill & Kräuterdipp
Gemüsetöpfli & Ribelmaispolenta

☆☆☆

Kirschhüechli
Vanilleglace & Röteli

Fr. 48.00



MENÜVORSCHLÄGE **WINTER**

MENÜ 1

Kürbiscarpaccio
Tatar von Steinpilzen und Avocados & Belper Knolle

☆☆☆

Rindsfilet Swiss Prime 200g
Sellerie-Trüffelpüree
Marinierter Rucola & Süssmostrisotto

☆☆☆

Baumnusskrokantparfait
Marinierte Grill-Papaya

Fr. 84.00

MENÜ 2

Saisonsalat in der Schüssel

☆☆☆

Rinds Angus-Entrecôte am Stück gebraten & Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin mit Lauch
Wintergemüse

☆☆☆

Creme Brulée am Tisch flambiert

Fr. 67.00

MENÜ 3

Kokos Currysüppchen
Grilliertes Ananasspiessli, Tomatenschaum

☆☆☆

Kalbs Sparte Ribs
Himbeer-Vodka-BBQ
Pommes Frites

☆☆☆

warme Schokoladentarte
eingelegte warme Zwetschgen mit Vanilleespuma

Fr. 62.00



MENÜ 4 *Vegi*

Frischkäsemousse & Champignons-Crôstinis

☆☆☆

Proseccorisotto

Mariniertes Grillgemüse & Belper Knolle

☆☆☆

Grillierte Ananas

Cheesecake, Sauerrahm

Fr. 47.00

MENÜ 5

Rindfleischtatar (80g)

Salatbouquet & Kräuterröstit

☆☆☆

Grillierte Lachstranche & Riesencrevette (220g) & Honig-Dillsauce

Baked Potatoe mit Schnittlauchquark & Wintergemüsebeet

☆☆☆

Schokoladenmousse mit Olivenöl

Marinierte Mangowürfel

Fr. 66.00

MENÜ 6

Wurzelgemüsecocktail mit Orangen

Rucolabeet

☆☆☆

Forellenfilet vom Grill, Kräuterdipp

Mascarpone-spinat & Süssmostrisotto

☆☆☆

Passionsfrucht-mousse

Florentiner mit weisser Schokolade & Rotwein-Potzibirne

Fr. 49.00

**WEITERE VORSCHLÄGE ENTNEHMEN SIE BITTE UNSERER
AKTUELLEN ABENDKARTE**



GRUPPEN AB 10 PERSONEN

Bei Gruppen ab 10 Personen servieren wir Ihnen gerne ein aus unseren Menüvorschlägen oder ein aus unserer à la carte Karte zusammengestelltes Menü nach Ihren Wünschen.

Kontaktieren Sie uns unter 031 381 07 60, schreiben Sie uns eine Mail oder kommen Sie vorbei, um Ihr Menü zu besprechen – wir sind gerne für Sie da!

BUSINESS-LUNCH

B U S I N E S S - L U N C H

Saisonblattsalat

Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen

Fürstliches Brot

☆☆☆

Rinds-Entrecôte Black Angus mit Maggiapfeffer 220g

Tagesgemüse und Potato Wedges

☆☆☆

Tagesdessert

CHF 62.00

ÜBRIGENS

- Gerne drucken wir Ihre persönliche Menükarte Fr. 2.50/Stk.
- Ab ca. 30 Personen stellen wir Ihnen ein Buffetangebot zusammen.
- Getränke verrechnen wir zu à la carte Preisen.
- Wir organisieren Ihnen zusätzliche Infrastruktur, wie Dekoration, Musik, etc.
- Die aktuelle Speise- und Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage. www.noa-restaurant.ch



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Räumlichkeiten des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesem zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Besteller und das Restaurant.

RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

RECHNUNGEN

Die Rechnungen des Restaurants sind innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Allfällige Anzahlungen werden mit der Endabrechnung verrechnet.

KÜCHE

Bei Banketten mit Verköstigung ist ab einer Anzahl von 10 Personen nur bedingt ein à la Carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes Menu (Fleisch und Vegi).

EXTRAS

Nebenleistungen wie Musik und Blumendekoration werden extra berechnet.



HAFTUNG

Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände.

DRITTANBIETER

Soweit das Restaurant für den Veranstalter oder Besteller auf dessen Weisung hin technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung der Besteller.

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 5.- pro Person.

Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 28.- pro Flasche.

Hat das Restaurant Grund zur Annahme, dass das Bankett den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es die Veranstaltung absagen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt.

Allfällige Reklamationen sind unmittelbar und unverzüglich einzureichen.

ANNULATION

Annulation 1-3 Tage vor dem Bankett:

100 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage

Annulation 4-7 Tage vor dem Bankett:

60 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage

Annulation 8-14 Tage vor dem Bankett:

30 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage