

NOA
Restaurant Bar
GRILL

MENÜ
VORSCHLÄGE



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



APÉROVORSCHLÄGE

APÉRO 1

Amuse-bouches

Lachs, Rindstatar, Ei, Poulet, Sellerie, Schinken

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Fr. 13.00

APÉRO 2

Vacherin Mont d'Or geschmolzen mit einem Schuss Pinot Gris

Walliser Trockenfleisch

Knuspriges Ruchbrot

Fr. 16.00

APÉRO 3

NOA's Streichtöpfli

geschmorte Ente, Toastbrot

Bruschetta mit Avocadotartar

Fr. 13.00

APÉRO 4

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Oliven

Fr. 9.00

APÉRO 5

Quiche Lorraine

Käse, Speck, Zwiebeln

Fr. 6.00



MENÜVORSCHLÄGE **WINTER**

MENÜ 1

Hokkaido-Kürbis
Ziegenfrischkäse, Kräutersalat, Honig, Salbei

Rindsfilet 200g am Stück
Schwarzes Gold, Kartoffelgratin
Saisongemüse

Schokoladentarte Grand Cru
Quittensorbet, Caramel-Popcorn

CHF 89.00

MENÜ 2

Steinpilzcremesuppe
gebratene Steinpilze, Stangensellerie, Petersilie

Rinds Entrecôte „Black Angus“ am Stück
Sauce Béarnaise
Ribelmalspolenta, Pommes Frites
Saisongemüse

Crème Brûlée am Tisch flambiert

CHF 78.00



MENÜ 3

Nüsslersalat
Speck, Croûtons, Ei

Kalbs Spare Ribs
Himbeer-Vodka-BBQ
Pommes Frites

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

CHF 63.00

MENÜ 4

Lahs Ceviche
Orangen-Fenchel Salat, geröstetes Brot

Kalbskarreebraten
Schwarzes Gold, Rotweinschalotten
Kartoffelgratin
Saisongemüse

„Bitzli von Allem“
süsse Dessertauswahl

CHF 94.00



MENÜ 5

Rindfleisch-Tatar
getoastetes Brot

Maispoulardenbrust
Pilzragout
Ribelmaispolenta
Saisongemüse

Schokoladenmousse & Rotweibirne

CHF 66.00



MENÜ 6 *Vegi*

Hokkaido-Kürbis
Ziegenfrischkäse, Kräutersalat, Honig, Salbei

Rheinaler Ribelmais Polenta
Waldpilze, Berner Küssli

Bitzli von Allem“
süsse Dessertauswahl

CHF 57.00

MENÜ 7 *Vegi*

Nüsslisalat
Croûtons, Ei, Kürbiskernen
Ceaserdressing

Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian Ravioli
Birne, Parmesan, Salbeibutter

Schokoladentarte “Grand Cru”
Quittensorbet, Caramel-Popcorn

CHF 61.00



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 *NUR MITTAGS ERHÄLTlich*

Saisonblattsalat
Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen
Fürstliches Brot

Rinds-Entrecôte Black Angus mit Maggiapfeffer 220g

Kräuterbutter

Tagesgemüse und Pommes Frites

Tagesdessert

CHF 63.00

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