



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

Bruschetta

Avocado, Lachs, Tomaten

Antipasti

Fr. 11.00

APÉRO 3

Marinierter Fetakäse, Oliventapenade, hausgebeiztes Roastbeef
lauwarmes Pitabrot

Fr. 12.00

APÉRO 4

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Oliven

Fr. 9.00

APÉRO 5

Quiche Lorraine

Käse, Speck, Zwiebeln

Fr. 6.00



MENÜVORSCHLÄGE **WINTER**

MENÜ 1

Butternuss-Kürbis
Ziegenkäse, Steinpilze, Kräutersalat

☆☆☆

Rindsfilet Swiss Prime 200g
Schwarzes Gold, Kartoffelgratin
Wintergemüse

☆☆☆

NOA's Apfeltaschen, Sauerrahm-Dip

Fr. 84.00

MENÜ 2

Kürbissüppchen
grillierte Jakobsmuschel, Muskat-Zimtschaum

☆☆☆

Rinds Angus-Entrecôte am Stück gebraten & Sauce Béarnaise
Süessmostrisotto, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Wintergemüse

☆☆☆

Creme Brulée am Tisch flambiert

Fr. 78.00

MENÜ 3

Saisonsalat in der Schüssel

☆☆☆

Kalbs Spare Ribs
Himbeer-Vodka-BBQ
Pommes Frites

☆☆☆

Schoggi Mi-Cuit
halbgebackenes Schokoladenküchlein, marinierte Orangenfilets, Crème Gruyère

Fr. 61.00



MENÜ 4

Dreierlei Lachs
hausgeräuchert, konfiert, gebeizt mit Gin
Orangen-Fenchelsalat
Thymian-Sauerrahm, Mango

☆☆☆

Kalbskarreebraten
Schwarzes Gold, Rotweinschalotten
Safran Papardelle
Wintergemüse

☆☆☆

Sorbets und ihre Früchte

Fr. 84.00

MENÜ 5

Rindfleisch-Tatar
Salatbouquet & lauwarmes Pitabrot

☆☆☆

Perlhuhn Brust
Glühweinjus
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Wintergemüse

☆☆☆

Passionsfruchtmousse
Florentiner mit weisser Schokolade & Rotwein-Potzibirne

Fr. 64.00



MENÜ 6 *Vegi*

Butternuss-Kürbis
Ziegenkäse, Steinpilze, Kräutersalat

☆☆☆

Marroni-Feigen-Ravioli
Baumnusspesto, Winterspargel, Parmesan

☆☆☆

Bitzli von allem

Fr. 55.00

MENÜ 7 *Vegi*

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei, Kernen
Ceaserdressing

☆☆☆

Randen-Risotto
gebratene Steinpilze, Wintergemüse
Belperknolle, Parmesan

☆☆☆

NOA's Apfeltaschen
Sauerrahm-Dip

Fr. 57.00



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

Saisonblattsalat
Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen
Fürstliches Brot

☆☆☆

Rinds-Entrecôte Black Angus mit Maggiapfeffer 220g

Tagesgemüse und Pommes Frites

☆☆☆

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