



ETWAS KLEINES BITTE ...

Zum Streichen <i>Avocado, Humus, Frischkäse</i> <i>Pane Carasau</i>	15
Bitzli von allem <i>Assortiertes Plättli mit Gruyère Moléson</i> <i>Trockenwurst, Speck, Oliven</i> <i>Olivenöl und Fürstliches Brot</i>	16

VORSPEISEN ...

Saisonblattsalat <i>Rohkostgemüsestreifen</i> <i>Kernen, Sprossen</i>	9
NOA Salat <i>Blattsalat, gebackene Milken</i> <i>Frühlingsgemüse, Radieschen Vinaigrette</i>	16
Grillierter Markknochen <i>Wildkräutersalat, Petersilienpesto</i> <i>geröstetes Brot</i>	15
Bisque <i>Hummersuppe mit Hummerfleisch</i>	19
Vitello Tonnato <i>rosa gebratenes Kalbfleisch</i> <i>Thunfischsauce, Kapernäpfel</i> <i>rote Zwiebel</i>	18
Oktopus <i>grillierter Tintenfisch</i> <i>Chimichurri, Foccacia</i>	17

VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Rindsfilet „Black Angus“ 200g <i>Béarnaise, Babyspinat, Ofenkartoffeln</i>	65
Roof-Top Burger <i>Rosagebratener Rindfleischburger</i> <i>im Briochebun, Zwiebel-Speck Chutney</i> <i>Hüttenkäse, Pommes Frites</i>	28
Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g <i>Schwarzes Gold, Saisongemüse</i> <i>Pommes Frites</i>	48
Ladies Cut 150g	41
Double 400g	69
Short Ribs "Black Angus" <i>Ingwer-Gin-BBQ, Pommes Frites</i>	36
Lammrack mit Olivenkruste <i>Estragon Jus, Zucchetti</i> <i>Zitronenkartoffeln</i>	39
Entenbrust <i>Espelette Jus, geröstete Ingwer-Rüebli</i> <i>Ofenkartoffeln</i>	32
Black Tiger Crevetten <i>Chimichurri, grilliertes Gemüse</i> <i>Zitronenrisotto</i>	42

SPECIALCUTS ...

Kalbskotelette ca. 350g	59
T-Bone "Black Angus" ca. 400g	76
Côte de boeuf "Dry Aged" 800g-1200g pro 100g <i>serviert mit Kräuterbutter</i> <i>grillierter Avocado, Pommes Frites</i>	17
Alle Fleischgerichte ...	
als Surf & Turf mit Riesencrevette	+ 11
mit gebratener Foie Gras	+ 8

VEGI ODER SO ...

Roof-Top Vegi Burger <i>Falafel, Röstzwiebeln</i> <i>Hüttenkäse, Pommes Frites</i>	26
Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig <i>lauwarmer Buchweizensalat</i>	16 / 28
Ricotta-Eierschwamm Ravioli <i>sautierte Eierschwämme</i> <i>Petersilie, Berner Küssli</i>	26

SÜSSES UND KÄSE ...

Crème brûlée <i>Mit Strohrum am Tisch flambiert</i>	12
Schoggiküchlein <i>Lauwarm aus dem Weck Glas</i> <i>Milchglace</i>	16
Cheesecake <i>Frischkäsekuchen, Pistaziencrumble</i> <i>Himbeersorbet</i>	15
Bitzli von allem <i>Süsse Auswahl aus der Patisserie</i>	16
Tagesdessert	11
Eiskaffee <i>Weisse Kaffeeiglace, Maria's Brätzeli</i>	13
Espresso Plus <i>Kaffee oder Espresso plus süsse Kleinigkeit</i>	8
Auswahl an Sorbets und Glacen <i>1 Kugel</i> <i>2 Kugeln</i> <i>Rahm</i>	4 6 + 2
Käse vom Wagen <i>Affinierter Käse vom Bärner Märit</i>	17

ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

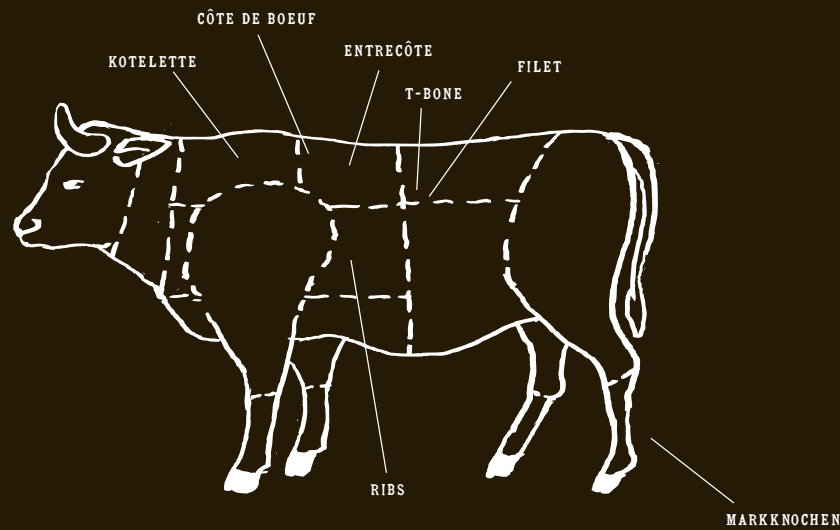
<i>Zusätzliche Beilage</i>	5
Zitronenkartoffeln	
Babyspinat	
Saisongemüse	
Zitronenrisotto	
Pommes Frites	
Geröstete Ingwer-Rüebli	
Grillierte Avocado	
Blattsalat	

UND DIE SAUCEN ...

<i>Zusätzliche Sauce</i>	3
Kräuterbutter	
Chimichurri	
Espelette Jus	
Schwarzes Gold	
Himbeer-Vodka-BBQ	
Ingwer-Gin-BBQ	

Preise inkl. 8% MwSt

NOA Restaurant, die Arche des Geschmacks
Werden Sie Feuer und Flamme



KLEINES FACHLEXIKON

PANE CARASAU

Dünnes, knuspriges Brot aus Sardinien
ursprünglich hergestellt für Schafhirte die lange Zeit unterwegs waren

MILKEN

Auch bekannt als Kalbsbries
Das im vorderen Bereich der Brust sitzende, etwa 250 bis 300 Gramm schwere, fast weisse Gewebe gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den meist geschätzten Innereien

MARKKNOCHEN

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

BISQUE

Geschmacksintensive, reichhaltige Suppe aus der französischen Küche
hauptsächlich hergestellt aus den Schalen von Hummer

CÔTE DE BEUF „ DRY AGED“

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

T-BONE

Der Name „T-Bone-Steak“ folgt der englischen Bezeichnung des im Anschnitt T-förmigen Knochens
Das Steak besteht aus einem Teil Entrecote sowie einem Teil Filet

SHORT RIBS

Ein Teil der Rinder Rippe vom Black Angus Rind aus der Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Short Ribs werden 24 Stunden bei 64 Grad gegart, danach mariniert und grilliert

ESPELETTE

Piment d'Espelette ist grob gemahlener Chili aus dem französischen Baskenland

SCHWARZES GOLD

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

BERNER KÜSSLI

Halbhartkäse aus Kuhmilch im Pfeffermantel

BUCHWEIZEN

Glutenfreie Getreideart, reich an Eiweiss, Eisen und Zink

WEISSE KAFFEEGLACE

Kaffeebohnen werden über Nacht in Rahm eingelegt
Daraus entsteht eine Kaffee glace ohne Farbe jedoch mit intensivem Aroma



bleu
RARE
STARK BLUTIG
39-43°

saignant
MEDIUM RARE
BLUTIG
44-48°

à point
MEDIUM
ROSA
48-53°

bien cuit
WELL DONE
DURCHGEBRATEN
65°