NOA
Restaurant Bar
GRILL

ETWAS KLEINES BITTE ...

Zum Streichen
Avocado, Humus, Frischkäse
Pane Carasau 14

Bitzli von allem
Assortiertes Plättli mit Gruyère Moléson
Trockenwurst, Speck, Oliven
Olivenöl und Fürstliches Brot 16

VORSPEISEN ...

Saisonblattsalat
Rohkostgemüsestreifen
Kernen, Sprossen 9

Burrata
Butteriger Kuhmilchkäse
farbige Tomaten, Basilikum 16

Rindstatar
Limousin Rind, Berner Küssli
geröstetes Brot 21 / 33

Kalte Gurkensuppe
geräucherter Stör aus Frutigen, Papaya 15

Wassermelone
Wassermelone, Schaffrischkäse
Taggiasca Oliven, eingelegte Zwiebeln
Chorizo 12

Oktopus
grillierter Tintenfisch
Kräuter Salsa, Focaccia 17

VOM HOLZKOHLENGRILL ...

Rindsfilet „Black Angus" 200g
Kräuter Salsa, Rucola-Tomatengemüse
Süsskartoffelstock 65

Roof-Top Burger
Rosagebratener Rindfleischburger
im Briochebun, Zwiebel-Speck Chutney
Hüttenkäse, Pommes Frites 28

Rinds-Entrecôte „Black Angus" 220g 48
Schwarzes Gold, Saisongemüse
Pommes Frites
Ladies Cut 150g 41
Double 400g 69

Short Ribs "Black Angus"
Spareribs vom Black Angus Rind
Ingwer-Gin BBQ, Pommes Frites 36

Lammhüftli
Maggiapfeffer, Schwarzes Gold
Ratatouille, Ribelmais Polenta 32

Mistkratzerli
Tomaten Salsa, grüne Bohnen
Schalotten, Ribelmais Polenta 29

Wolfsbarsch
Kräuter Salsa, grilliertes Gemüse
Chardonnay Risotto 38

SPECIALCUTS ...

Kalbskotelette ca. 350g 66
Pata Negra Schweinskotelette ca. 350g 51

Côte de boeuf "Dry Aged" 800g-1200g
pro 100g 17
serviert mit Kräuterbutter
grillierter Avocado, Pommes Frites

VEGI ODER SO ...

Roof-Top Vegi Burger
Falafel, Röstzwiebeln
Pommes Frites, Pfefferminz Joghurt 26

64°C Eier
Kräutersalat, Hüttenkäse
Pilze, grilliertes Brot 14 / 26

Basilikum Risotto
Grilliertes Gemüse, Tomaten
Pinienkerne, Berner Küssli 27

SÜSSES UND KÄSE ...

Crème brûlée
Mit Strohrum am Tisch flambiert 12

Grillierter Pfirsich
Caramel Espuma, Thymianglace
Haselnuss-Honig Krokant 14

Schokoladenkuchen
Kirschenkompott, Mascarponeglace 16

Bitzli von allem
Süsse Auswahl aus der Patisserie 16

Tagesdessert 11

Eiskaffee
Weisse Kaffeeglace, Maria's Brätzeli 12

Espresso Plus
Kaffee oder Espresso plus süsse Kleinigkeit 8

Auswahl an Sorbets und Glacen
1 Kugel 4
2 Kugeln 6
Rahm 1

Käse vom Wagen
Affinierter Käse vom Bärner Märit 17

ODER BESTIMMEN SIE DIE BEILAGEN ...

Zusätzliche Beilage 5

Ribelmais Polenta
Saisongemüse
Chardonnay Risotto
Rucola-Tomatengemüse
Pommes Frites
Süsskartoffelstock
Avocado
Blattsalat
Ratatouille

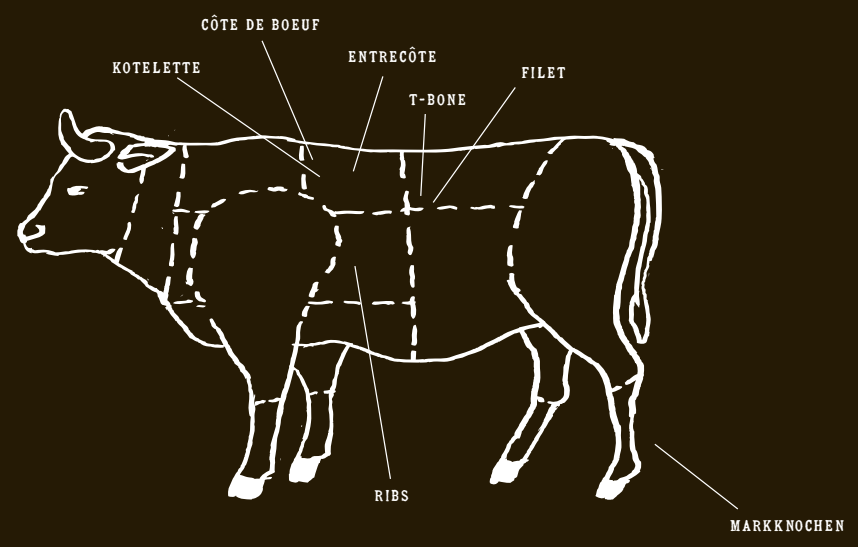
UND DIE SAUCEN ...

Zusätzliche Sauce 3

Kräuterbutter
Ingwer-Gin BBQ
Himbeer-Vodka BBQ
Schwarzes Gold
Kräuter Salsa
Tomaten Salsa
Pfefferminz Joghurt

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

64°C EI
Ganzes Hühnerei in der Schale bei 64°C im Wasserbad zur Perfektion gegart. Auch bekannt als Onsen-Ei

BURRATA
Mozzarella ähnlicher Käse aus Kuhmilch in der Form eines kleinen Säckchens.
Burrata bedeutet auf Italienisch so viel wie „gebuttert", womit auf die cremige Konsistenz hingedeutet wird

MAGGIA-PFEFFER
Der Pepe della Valle Maggia wird nach einer geheimen Mixtur bestehend aus
Pefferkörnern, Weisswein, Grappa von der Americanotraube und Gewürzen hergestellt

PATA NEGRA
Diese Delikatesse aus Spanien gilt weltweit als das edelste Schweinefleisch
Es besticht durch seine dunkle Farbe, die feine Marmorierung und den nussigen Geschmack

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

SHORT RIBS
Ein Teil der Rinder Rippe vom Black Angus Rind aus der Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Short Ribs werden 24 Stunden sous vide gegart, danach mariniert und grilliert

CHORIZO
Würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien und Portugal
Paprika gibt ihr die rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei

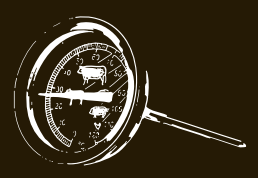
RHEINTALER BRAMATA POLENTA
Auch Ribel-Mais AOP genannt, traditionelle Maissorte aus dem Rheintal, ist das einzige
Schweizer Getreideprodukt mit geschützter Herkunftsbezeichnung

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 aus dem Berner-Mittelland

MISTKRATZERLI
Junge, noch nicht geschlechtsreife Hühner mit einem Gewicht zwischen 300g und 500g
Das Fleisch ist zart und hat eine leicht gelbliche Färbung

WEISSE KAFFEEGLACE
Kaffeebohnen werden über Nacht in Rahm eingelegt
Daraus entsteht eine Kaffeeglace ohne Farbe jedoch mit intensivem Aroma



bleu	saignant	à point	bien cuit
RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	WELL DONE
STARK BLUTIG	BLUTIG	ROSA	DURCHGEBRATEN
39-43°	44-48°	48-53°	65°