NOA
Restaurant Bar
GRILL

ETWAS KLEINES

Zum Streichen
Avocado, Humus, Frischkäse
Pane Carasau 15

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

VORSPEISEN

Saisonblattsalat
Rohkostgemüsestreifen
Kernen, Sprossen 9

NOA Salat mit 64 °C Ei
Nüsslersalat, Speckstreifen
Croûtons, Parmesanhobel 16

Grillierter Markknochen
Wildkräutersalat, Petersilienpesto
geröstetes Brot 15

Randen Apfelsuppe
Gebeizter Lachs, Meerrettichschaum
knusprige Kapern 16

Jakobsmuschel
Hokkaidokürbis aus dem Ofen
Vanilleschaum, Honig
karamellisierte Kürbiskerne 17

VOM HOLZKOHLENGRILL

Rindsfilet „Black Angus" 200g
Holunderjus, Speckrosenkohl
Pastinakenstock 65

Roof-Top Burger „Black Angus"
Rosa grilliert im Briochebun
Zwiebel-Speck Chutney, Raclettekäse
Rotkabis, Pommes Frites 31

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

Kalbshohrücken
Pilzragout, Saisongemüse
Ribelmais Polenta 49

Flanksteak "US Beef"
Kräuterbutter, grillierte Schalotten
Rucola, Pommes Frites 46

Lammrack
Kräuter Salsa, grillierte Schalotten
Bohneneintopf 38

Entenbrust
Holunderjus, rosa Pfeffer
Speckrosenkohl, Pastinakenstock 34

Seeteufel im Speckmantel
Vanilleschaum, Rauchlinsen
Kürbis aus dem Ofen 45

SPECIALCUTS

Pata Negra Schweinskotelette ca. 350g 51

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

VEGI

Roof-Top Vegi Burger
Joghurtcreme, Falafel
Rotkabis, Pommes Frites 26

Randenrisotto
Karamellisierter Ziegenkäse
kandierte Orange, Pinienkerne 26

Pilzravioli
Kräuterseitlinge, Berner Küssli
Petersilien-Baumnussbutter 16 / 28

SÜSSES UND KÄSE

Crème brûlée
Mit Strohrum am Tisch flambiert 12

Bratapfel Tiramisù
Baumnuss, Calvados, Zimtglace 14

Schoggiküchlein
Lauwarm aus dem Weck Glas
Milchglace, Bergpfefferkrokant 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 2

Käse vom Wagen
Affinierter Käse vom Berner Märit
Früchtebrot, Feigensenf 17

BEILAGEN

Zusätzliche Beilage 5

Ribelmais Polenta
Pastinakenstock
Pommes Frites
Randenrisotto
Bohneneintopf
Speckrosenkohl
Kürbisgemüse
Avocado
Saisongemüse
Blattsalat

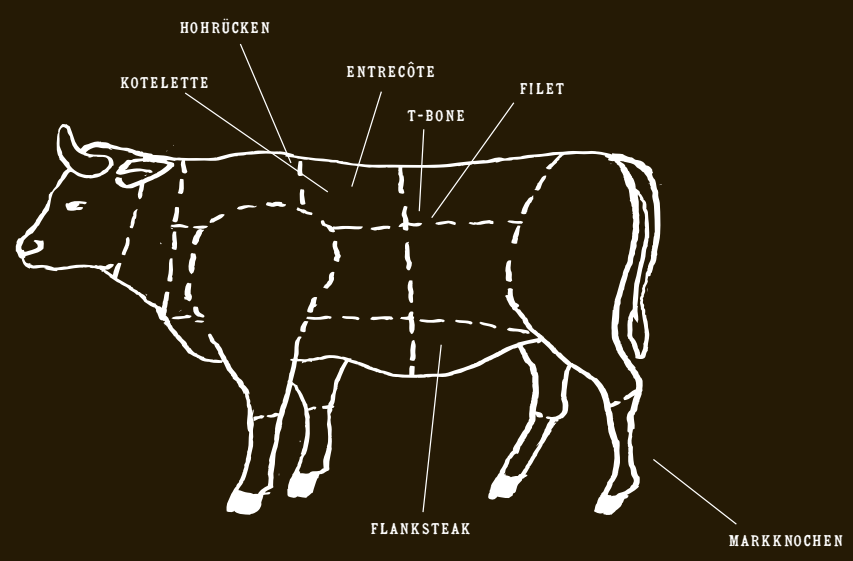
SAUCEN

Zusätzliche Sauce 3

Kräuterbutter
Kräuter Salsa
Himbeer-Vodka BBQ
Holunderjus
Schwarzes Gold

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

MARKKNOCHEN
„Die Butter der Götter" vom Rind, weil nur die Röhrenknochen dieser grossen Tiere genügen Knochenmark enthalten

JAKOBSMUSCHEL
Der Name Jakobsmuschel bezieht sich auf den heiligen Jakobus, der zum Schutzpatron der Pilger wurde
Jakobsmuscheln kommen hauptsächlich im nördlichen Atlantik, vor den Küsten Schottlands und Irlands vor
Gegessen wird bei der Muschel das weiße Muschelfleisch, das wohlschmeckend, nussig, leicht süßlich ist
und einen runden Meeresgeschmack hat

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

ZEBU
Das Buckelrind hat seinen Ursprung in Sri Lanka und Kaukasien
Das Fleisch ist sehr feinfaserig, fettarm und hat einen leichten Wildgeschmack
Ein grosser Vorteil ist, dass Zebus mit dem Futter auskommen, das auf den Höfen produziert wird

FLANKSTEAK "US BEEF"
Eher mageres Teilstück des Bauchlappens vom Rind
Um die optimale Qualität zu erreichen wird das Flanksteak à point grilliert

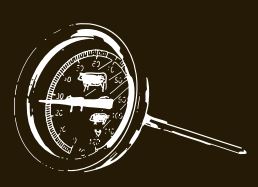
RHEINTALER BRAMATA POLENTA
Auch Ribel-Mais AOP genannt, traditionelle Maissorte aus dem Rheintal, ist das einzige
Schweizer Getreideprodukt mit geschützter Herkunftsbezeichnung

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

BERGPFEFFER
Auch Tasmanischer Pfeffer genannt, schmeckt erst süßlich, dann eher scharf
Tasmanischer Pfeffer ist ein immergrüner Strauch mit Ursprung in Australien

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°