

NOA  
Restaurant Bar  
GRILL

# MENÜ VORSCHLÄGE

2026



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



# APÉRO

GRUPPEN AB 10 PERSONEN

WÄHLE VON UNTENSTEHENDEN GERICHTEN AUS, UM DAS PERFEKTE APÉRO  
FÜR DEINEN EVENT ZUSAMMENZUSTELLEN.

APÉRO VOR DEM ABENDESSEN: 2-4 KOMPONENTE

APÉRO RICHE: 4-8 KOMPONENTE

GERNE BERATEN WIR DICH BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG

## FLEISCH / FISCH

Thunfisch

*grilliert | halbgetrocknete Tomaten | Kapern*

8

Burnt Ends

*knuspriger Schweinebauch | Kaffee BBQ | Frühlingszwiebeln*

6

Rindstatar

*Senfkaviar | knusprige Kapern | Berner Küssli*

8

Black Angus Nuggets | Chipotle Majo

6

Bitzli von Allem

*Trockenwurst | Speck | Gruyère Moléson | Oliven*

6

Berkel Plättli

*lauwarmes Fladenbrot | Serrano Schinken | Ziegenfrischkäse | Rucola*

5.5



## VEGETARISCH

Quetschkartoffel | Romesco  
*mini Ofenkartoffel | Mandel-Peperoni Sauce*

4

Käsekroquette | Tomaten Chutney

4

Couscous Perlen  
*Tomate | Aubergine | Basilikum | Pecorino*

5

Sommergemüse  
*mariniert mit Kräutervinaigrette*

5

Gazpacho  
*andalusische Gemüsesuppe*

5

Kartoffel Millefeuille  
*Frischkäse | Erbsensprossen*

5





## MENÜVORSCHLÄGE

GRUPPEN AB 10 PERSONEN BITTEN WIR EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU  
WÄHLEN (VEGETARIER AUSGENOMMEN)

### TAVOLATA

*Zusammen feiern und geniessen – verschiedene Gerichte zum Teilen*

Burratina

*Zucchini Salat | Pinienkerne | Basilikum*

Rindstatar

*Omosorind | Senfkaviar | Sauerteigbrot*

Thunfisch grilliert

*geschmolzene Tomaten | knusprige Kapern*

Dinkelbrot aus dem Marzili

Röstzwiebelbutter

\*\*\*

*Kalbshohrücken 160g*

*am Stück à point grilliert*

Short Ribs BBQ „Black Angus“

*Saucenauswahl, Saisongemüse*

*Pommes Frites, Weissweinrisotto*

\*\*\*

„Bitzli von Allem“

*Süsse Auswahl aus der Patisserie*

CHF 91 / Person



## MENÜ 1

Thunfisch *grilliert*  
*geschmolzene Tomaten | knusprige Kapern*

\*\*\*

Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g  
*am Stück à point grilliert*  
*Schwarzes Gold, Saisongemüse*  
*Pommes Frites*

\*\*\*

Joghurttörtchen | Beeren  
*Basilikum Sorbet*

CHF 82.00

## MENÜ 2

Burrata  
*Zucchini Salat | Pinienkerne | Basilikum*

\*\*\*

Rindsfilet „Black Angus“ 200g  
*am Stück à point grilliert*  
*Béarnaise | Rotwein Schalotten*  
*Kartoffelstock*

\*\*\*

Passionsfrucht  
*Blätterteig | Vanille Ganache | Passionsfruchtsorbet | Schokoladenerde*

CHF 98.00



### MENÜ 3

Saisonblattsalat

*Blattsalat | Radieschen | Frühlingslauch  
Hausdressing*

\*\*\*

Kalbshohrücken

*am Stück rosa grilliert  
Hollandaise*

*Saisongemüse | Kartoffel Millefeuille*

\*\*\*

„Bitzli von Allem“

*Süsse Auswahl aus der Patisserie*

CHF 85.00

### MENÜ 4

Burrata

*Zucchini Salat | Pinienkerne | Basilikum*

\*\*\*

Maispoulardenbrust

*Jus*

*Cherrytomaten | Risotto*

\*\*\*

Crème Brulée

CHF 65.00



## MENÜ 7 *VEGI*

Burrata

*Zucchini Salat | Pinienkerne | Basilikum*

\*\*\*

Ravioli gefüllt mit geräuchertem Ricotta

*Bimi Broccoli | Nussbutter | Parmesan*

\*\*\*

Joghurttörtchen | Beeren

*Basilikum Sorbet*

CHF 63.00

## MENÜ 8 *VEGAN*

Saisonblattsalat

*Blattsalat | Radieschen | Frühlingslauch*

*Hausdressing*

\*\*\*

Planted Filet mignon

*Chimichurri*

*Saisongemüse | Trüffel Frites*

\*\*\*

Brownie

*Erdbeersorbet*

CHF 67.00



## ÜBRIGENS

- Gerne drucken wir Ihre persönliche Menükarte CHF 5.50/Stk.
- 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](http://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.



## K Ü C H E

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 einheitliches Menu (Fleisch und Vegi). Dies zur Aufrechterhaltung unseres Qualitätsstandards.

## E X T R A S

Nebenleistungen wie Musik und Blumendekoration werden extra berechnet.

## H A F T U N G

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.

## D R I T T A N B I E T E R

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 ein Gedeck von CHF 6.- pro Person.
- Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 35.- pro Flasche.
- Bei selbst mitgebrachten Digestiv verrechnen wir ein „Korkengeld“ von CHF 3.50 pro Glas.
- 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

Für Annulationen nach erfolgter Auftragsbestätigung erlauben wir uns, folgende Gebühren für den entgangenen Umsatz in Rechnung zu stellen:

Gruppen bis 49 Personen

14 - 4 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 50.- pro Person

3 - 0 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 100.- pro Person

Gruppen ab 50 Personen

30 - 14 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 50.- pro Person

13 - 7 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 75.- pro Person

6 - 0 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 100.- pro Person

Abweichungen von 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden.