NOA
Restaurant Bar
GRILL

WILD ABEND
SA 10. OKTOBER 2026

NOA SALAT — 17
Nüsslersalat | 64 °C | Speck | Croûtons | Parmesan

KÜRBIS SUPPE — 19
Muskat Kürbis | Jakobsmuschel | karamellisierte Kürbiskerne | Petersilienöl

MARKKNOCHEN — 17
grilliertes Sauerteigbrot | Gartenkräuter

HIRSCH FILET 200G — 49
Wildrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Quarkspätzli
Büscheli Birne | Preiselbeeren

REH ENTRECÔTE 200G — 55
Wildrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Quarkspätzli
Büscheli Birne | Preiselbeeren

REH RÜCKEN AM TISCH FLAMBIERT — PREIS PRO 100G 21
Wildrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Quarkspätzli — BEILAGE PRO PERSON +16
Büscheli Birne | Preiselbeeren

FRISCHLINGS ENTRECÔTE JUNGWILDSCHWEIN — 43
Wildrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Quarkspätzli
Büscheli Birne | Preiselbeeren

HUBERTUS — 28
Pilzragout | Rotkraut | Marroni | Quarkspätzli
Büscheli Birne | Preiselbeeren

RAVIOLO — 32
Ziegenfrischkäse | Honig | Thymian | Salbeibutter | Parmesan

NOA
Restaurant Bar
GRILL

SÜSSES

CRÈME BRÛLÉE 13
Am Tisch flambiert

VERMICELLE 16
Marronipüree | Vanille Glace | Kirschenkompott | Doppelrahm | Meringue

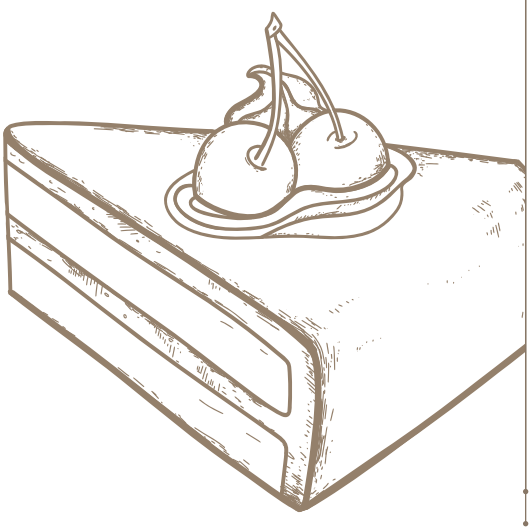
SCHOGGI KÜCHLEIN LAUWARM 16
Grand Cru Schokolade | Quittensorbet

EISKAFFEE 12
Weisse Kaffeeglace | Kaffeeschaum | Grosis Bretzeli

TAGESDESSERT 13
Kreation von unserem Patissier Nik

ESPRESSO PLUS 9
Espresso / Kaffee plus süsse Kleinigkeit

GLACE & SORBET

HAUSGEMACHT
Frage nach den aktuellen Sorten

1 KUGEL	5
2 KUGELN	9
3 KUGELN	13