

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

Randen Lachs

Rurkenrelish | Wildkräutersalat

6

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



Süßkartoffel
Salbei | Haselnussbutter
5

Käsekroquette | Tomaten Chutney
4

Feta Creme
Feige | Honig | Baumnuss | Sauerteigbrot
5

Balsamico Champignons
4

Kürbis Shot
Petersilienöl
4

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

NOA Salat

Nüssler Salat | Ei | Parmesan | Croûtons | Hausdressing

Kürbis aus dem Ofen

Labneh | karamellisierte Kürbiskerne | Honig | Salbei

Jakobsmuscheln

Süsskartoffelpüree | Haselnussbutter | Petersilie

Dinkelbrot aus dem Marzili

Röstzwiebelbutter

Kalbshohrücken

&

Rindshuftdeckel

am Stück à point grilliert

Saucenauswahl | Saisongemüse

Pommes Frites | Weissweinrisotto

„Bitzli von Allem“

Süsse Auswahl aus der Patisserie

CHF 91 / Person



MENÜ 1

NOA Salat

Nüsslersalat | 64°C Ei | Croûtons | Speck | Parmesan

Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g

am Stück à point grilliert

Schwarzes Gold | Saisongemüse

Pommes Frites

Schoggiküchlein

lauwarm | Quittensorbet

CHF 83.00

MENÜ 2

Jakobsmuschel

Süsskartoffelpüree | Haselelnussbutter | Petersilie

Rindsfilet „Black Angus“ 200g

am Stück à point grilliert

Béarnaise | Wurzelgemüse

Kartoffelmillefeuille

Kirsche

Blätterteig | Vanille Ganache | Kirschensorbet | Schokoladenerde

CHF 98.00



MENÜ 3

Saisonblattsalat

*Blattsalat / Balsamico Champignons / Kerne / Croûtons
Hausdressing*

Kalbshohrücken

*am Stück rosa grilliert
Hollandaise*

Saisongemüse / Kartoffel Millefeuille

„Bitzli von Allem“

Süsse Auswahl aus der Patisserie

CHF 85.00

MENÜ 4

Kürbissuppe

Jakobsmuschel / karamellierte Kürbiskerne / Petersilienöl

Maispouardenbrust

Jus

Wurzelgemüse / Risotto

Crème Brulée

CHF 68.00



MENÜ 7 VEGI

NOA Salat

Nüsslersalat / 64°C Ei / Croûtons / Parmesan

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Honig / Thymian / Salbeibutter / Parmesan

Kirsche

Blätterteig / Vanille Ganache / Kirschensorbet / Schokoladenerde

CHF 64.00

MENÜ 8 VEGAN

Saisonblattsalat

Blattsalat / Balsamico Champignons / Kerne

Planted Filet mignon

Chimichurri

Wurzelgemüse / Trüffel Frites

Brownie

Kirschensorbet

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



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.

R E S E R V A T I O N

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.

P R E I S E | M E H R W E R T S T E U E R

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.

R E C H N U N G E N

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.