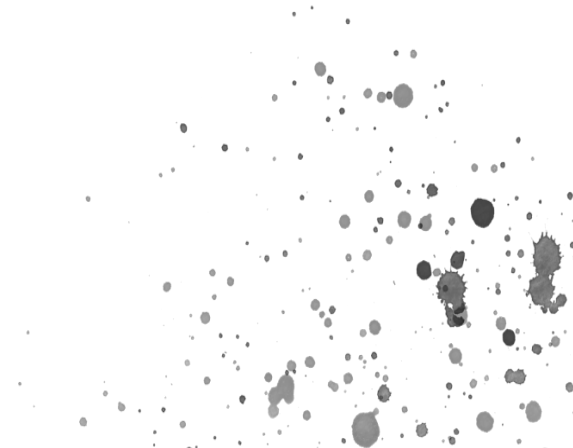




NOOHN - **SPECIALS**

# STARTERS

- **YOUR SALAD BOWL** | 16.00  
Salad bowl with colorful lettuce, miso dressing or NOOHN Dressing.  
Salat Bowl mit buntem Blattsalat an Miso Dressing oder NOOHN Dressing.
- **FRIED PANKO PRAWNS** | 13.00  
*Deep fried panko shrimps (3 pcs.)*  
*Gebratene Panko Krevetten (3 Stk.)*
- **GYOZA** | 14.50  
Filled with chicken and vegetables (4 pcs.)  
*Gyoza gefüllt mit Poulet und Gemüse (4 Stk.)*
- **NOOHN MISO SOUP** | 7.00  
With tofu and spring onions  
*Miso Suppe mit Tofu und Frühlingszwiebeln*



# MAIN COURSES

## ○ CURRIES

Served with asian vegetables and jasmine rice

*Serviert mit Asiagemüse und Jasmireis*

Choose your flavour

Red Thai Curry – *rotes Thai Curry*



Green Thai Curry – *grünes Thai Curry*



You can choose

With chicken – *mit Pouletschenkelfleisch* | 38.00

With tofu – *mit Tofu* | 34.00



## ○ TERIYAKI LACHS | 32.00

Served with couscous and salad

*Serviert mit Couscous und Salat*

All prices in CHF, VAT included

# MAIN COURSES

- **IRISH BEEF FILET (180g)** | 54.00  
Beef with shiitake polenta and seasonal vegetables  
*Rindfleisch vom irischen Rind mit Shiitake Polenta und Saisongemüse*
- **RAMEN NOODLES VEGI** - vegetarisch | 34.00  
Served with vegetables – *serviert mit Gemüse*
- **CHICKEN TERIYAKI POKE** | 39.00  
Marinated Chicken breast, jasmine rice, leaf salad  
red cabbage, avocado, tomatoes concassée, spring onions  
*Marinierte Pouletbrust, Jasmin Reis, Salat, Rotkohl  
Avocado, Tomaten-Concassée, Frühlingszwiebeln*
- **TOFU TERIYAKI POKE** | 33.00   
Tofu, jasmine rice, leaf salad, red cabbage, avocado, tomatoes concassée, spring onions  
*Tofu, Jasmin Reis, Salat, Rotkohl, Avocado, Tomaten-Concassée, Frühlingszwiebeln*

All prices in CHF, VAT included

# MAIN COURSES

- **SUSHI VARIATION** | 36.00  
Mixed Sushi with nigiri, uramaki, futomaki, hosomaki
  
- **NOOHN TENSHI TOWER FOR 2 PEOPLE** | 108.00  
NOOHN special with salmon and tuna, nigiri, uramaki, futomaki, hosomaki, sashimi gyoza and fried panko prawns
  
- **HAWAIIANISCHE FISH BOWL** | 39.00  
With white sushi rice
  - I **Choose your fish**  
SALMON – *Lachs*  
TUNA – *Thunfisch*
  
  - II **Choose your flavour**  
**Traditional** Sesame soy sauce, avocado, mango, seaweed, cashew nuts  
*Sesam-Sojasauce, Avocado, Mango, Wakame, Cashew Nüsse*  
  
**Spicy** Sriracha aioli, seaweed, edamame, fried onions  
*Sriracha Aioli, Wakame, Edamame, Röstzwiebeln*

All prices in CHF, VAT included.

# LIFE CAN BE SO SWEET

○ **SCHOKOLADENFONDANT** | 18.50

Chocolate lava cake | ice cream | fruits

*Schoggiküchlein mit flüssigem Schoggikern | Eiscreme | Früchte*

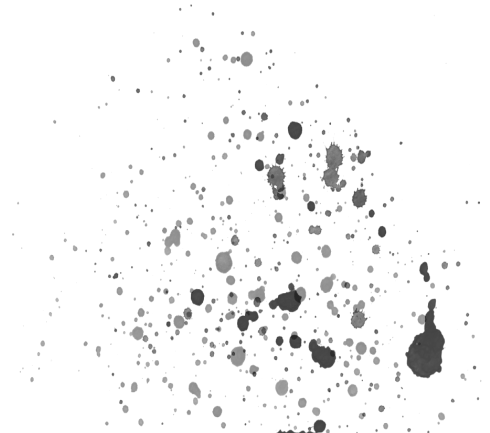
○ **COCONUT CHEESECAKE** | 18.00

Coconut | lime gel | fresh kumquat

*Kokosnuss / Limettengel und frische Kumquats*

○ **MOCCHI** | 4.50

*Flavour: vanilla, matcha, mango*



# EVENTS & INFORMATION



**NOOHN IS A CONCEPT OF VARIOUS SPACES THAT PROVIDE DIFFERENT FEELINGS.  
WE CALL THESE OUR NOOHN WORLDS. ALL COMBINED WILL MAKE THE NOOHN UNIVERSE.  
IN WHICH WE CELEBRATE THE WORTHYNESS OF UNCOMPROMISING QUALITY, SIMPLICITY AND ELEGANCE.  
WE LET OURSELVES BE INSPIRED FROM DIFFERENT CULTURES TO ASSURE YOU AN INNOVATIVE, INTERCULTURAL EXPERIENCE.  
BON APPETIT!**

FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDEN WIR FRISCHPRODUKTE.  
BEI DER AUSWAHL UNSERER FISCHPRODUKTE ACHTEN WIR SEHR AUF NACHHALTIGE FANGMETHODEN UND BEIM  
FLEISCHLIEFERANEN WIRD DIE ANFORDERUNG FREILANDHALTUNG BESONDERS GEACHTET.

DAS NOOHN KÜCHEN TEAM KOCHT ZUDEM MIT ZERTIFIZIERTEM ÖKOSTROM.

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE:  
RIND/RINDSFILET: IRLAND      POULET: SCHWEIZ  
LACHS: SCHOTTLAND      BIO KREVETTEN: VIETNAM, THAILAND  
THUNFISCH: BIO PHILIPPINEN      KING FISH: NEUSEELAND

AUSKÜNFTE ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ERTEILT IHNEN JEDERZEIT UNSER SERVICEPERSONAL.  
DIE NÄHRWERTE FINDEN SIE IN SEPERATER BEILAGE, BITTE AUCH HIER AN UNSER SERVICEPERSONAL WENDEN.

WE USE FRESH INGREDIENTS AND AVOID CONVENIENCE PRODUCTS.  
OUR FISH AND MEAT SUPPLIERS HAVE TO FULFIL HIGH ETHICAL STANDARDS CONCERNING THE HAUL AND KEEPING OF ANIMALS.

