

# STARTERS & SALADS



*Zum Einstimmen oder für den kleinen Hunger sind hier einige Hits aus der fernöstlichen Küche.*

## FRAG UNSERE MITARBEITER

nach gluten- & laktosefreien Gerichten sowie glutenfreier Sojasauce.

### EDAMAME **VEGAN** *Super FOOD*

Warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen

6.00

### MISO SOUP **VEGAN** *Super FOOD*

Weisse Sojabohnensuppe mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Algen

6.50

### DER KLASSIKER!

#### HARUMAKI **VEGAN**

Kleine Frühlingsrollen dazu Hot Sweet & Sour Dip

9.50

### GYOZA

Wähle zwischen unseren 3 Sorten gebratener japanischer Teigtaschen, dazu asiatischer Dip

- Schweizer Poulet (4 Stück)
- Shrimps (4 Stück)
- Gemüse **VEGI** (4 Stück)

10.50

10.50

10.50

### GYOZA-DEGUSET

Probiere alle 3 Gyoza Sorten (je 2 Stück)

15.00

### CHICKEN-SATAY YAKITORI

Marinierte Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnusssauce

13.50

### MATSUYAMA SALAD **VEGAN** *Super FOOD*

Algensalat an Sesam House Dressing

11.50

### PAPAYA SALAD EVERGREEN

Frische Papayastreifen, geröstete Erdnüsse\*, Karotten, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten, Koriander\* und frische Kräuter an Asia-Dressing

13.50



*Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Poulet für unsere Gerichte.*

### ASIAN TAPAS BENTO BOX ab 2 Personen – 15.50 / Pers.

Lass dich auf einen Streifzug durch die Nooch-Starters entführen mit:

Harumaki, Potatoe twisted Shrimps, Papaya Salad, Edamame, Gyoza mit Schweizer Poulet, Matsuyama Salad, dazu asiatische Dip-Saucen

\* Auf Wunsch ohne Koriander / Erdnüsse erhältlich.



# BENTO BOX

*Mit einer Zusammenstellung verschiedener Starters führen wir dich quer durch die Nooch Spezialitäten. Geniesse die Bento Box alleine, oder teile sie als Vorspeise!*



## BENTO ONE 27.00

Maki mit Thon, Maki mit Gurke, Nigiri mit Lachs, Nigiri mit Thon, Gyoza, Schweizer Chicken-Satay, Papaya Salad, Ingwer, Sojasauce und Wasabi

Serviert mit Miso Soup

**«WIR BEREITEN ALLE  
GERICHTE FRISCH ZU»**

# NOODLE SOUPS

*Die vollwertige Mahlzeit. Führe die Schale zum Mund und schlürft die feinen Zutaten mit Hilfe der Stäbchen: so isst man Noodle Soups in Asien!*



Alle Noodle Soups sind mit verschiedenen Nudeln erhältlich.

## WÄHLE ZWISCHEN:

**RAMEN** (dünne Weizennudeln)

**UDON** (dicke Weizennudeln)

**RICE NOODLES** (Reisnudeln)

## GESCHMACKSERLEBNIS!

### GROUND BIRD

Homemade Asia Soup mit würzigem Schweizer Poulet, Muh-Err-Pilzen, viel frischem Gemüse und Kräutern



25.00

### DUFFY'S FAVOURITE

Homemade Asia Soup mit knusprig gebratene Ente, Ei, knackigem Gemüse und frischen Kräutern

26.00

### FUJIYAMA **VEGI**

Misosuppe mit Tofu, Ei, Shiitake-Pilze, frischem Gemüse und feinen Kräutern

23.00



### TOM KHA GAI 24.00

Kokosnussuppe mit Schweizer Poulet, serviert mit Jasminreis (Suppe ohne Noodles)

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

# WOK NOODLES

*Im Wok à la minute gebraten  
und sofort geniessen!*

«WIR KOCHEN  
AUTHENTISCH»



**DREAM ISLAND** *Super FOOD*  
Glasnudeln mit Curry, mariniertem  
Schweizer Poulet, Erdnüssen\*, frischem  
Gemüse, Ei und Kräutern



24.00

**WELCOME TO HEAVEN & TOFU** *VEGI*  
Reisnudeln, Gemüse, Tofu, Pilze,  
Erdnüsse\*, Ei und frische Kräuter

22.00

## **STRANDERINNERUNG!**

**MY NAME IS SHRIMP & SEPIA** *Super FOOD*  
Reisnudeln, Gemüse, Crevetten,  
Sepia, Erdnüsse\*, Kräuter, Ei



25.00

**TOKIO-BANGKOK BY AIR**  
Ramennudeln, gebratene Ente,  
Gemüse, Pilze, Erdnüsse\*

25.00

**SUNSHINE SURFERS** *»*  
Ramennudeln, grilliertes  
Schweizer Poulet, Gemüse, Pilze,  
Kräuter, Erdnüsse\*

24.00

**BEEF & ZEN** *»*  
Udonnudeln, zartes Rindfleisch,  
Chili, Lemongrass, Gemüse, Pilze,  
Erdnüsse\* und frische Kräuter

27.00

# FRIED RICE

*Fantastic Fried Rice in Variationen.  
Für den langen Genuss mit Stäbchen essen!*

**SEA HOPPER**  
Mit Crevetten, frischem Gemüse, Ei, Erdnüssen\*  
und roten Zwiebeln

23.50

**FLOWER POWER** *VEGI*  
Viel knackiges Gemüse, Pilze,  
Ei, Erdnüsse\* und Gewürze

20.50

**JAMES BOND ISLAND** *Super FOOD*  
Mit Schweizer Poulet, Gemüse,  
Chili, Ei und Erdnüssen\*



24.00

\* Auf Wunsch ohne Koriander / Erdnüsse erhältlich. Frage unsere Mitarbeiter  
nach gluten- und laktosefreien Gerichten sowie glutenfreier Sojasauce.

# CURRIES

*Hot or not so hot – just delicious! Zu allen Currygerichten servieren wir gedämpften Jasminreis.*



## GREEN & HOT )))

Grünes Curry  
mit Thai-Auberginen

## YELLOW COCONUT WATER

Mildes gelbes Curry mit Gemüse

## PANANG CURRY )))

Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse  
und Thai-Basilikum

Wähle für dein Curry aus zwischen:

Schweizer Poulet	24.00
Shrimps	24.50
Ente	25.00
Rindfleisch	27.00
Tofu <i>VEGI</i>	22.00

Hast du zu wenig Reis? Gerne bringen wir dir gratis eine zusätzliche Portion.

**«WIR ACHTEN AUF  
FOOD WASTE & NACHHALTIGKEIT»**

# FAVOURITES

*Favourites aus Asien geniessen – Ferienerinnerungen im Nooch auffrischen!*

## BEIJING NIGHT 23.50

Schweizer Poulet im feinen Tempurateig,  
Peperoni, Ananas und homemade  
Sweet'n'Sour Sauce, dazu Jasminreis

## HOKKAIDO 25.50

Schweizer Pouletspiesse mit Gemüse und Jasminreis

Wähle zwischen:

- Erdnuss-Sataysauce
- Teriyakisauce

### GEHEIMTIPP!

## TOKIO 29.00

Grilliertes Teriyaki-Lachssteak  
auf Wokgemüse, serviert mit Jasminreis

## HOI AN *Super FOOD* 26.50

Gebratenes Schweizer Poulet mit Ingwer,  
Erdnüssen\*, Wasserspinat und  
knackigem Wokgemüse, dazu Jasminreis

## BEEF & GINGER WOK *Super FOOD* 29.00

Zartes Rindfleisch mit Ingwer, Chili, Gemüse,  
Erdnüssen\* und Jasminreis

## SPRING BREAK *VEGI* 23.00

Saisongemüse mit Pak Choi, Wasserspinat, Sojasprossen,  
Cashew-Nüssen und Kräutern

## RISING SUN 32.00

Knusprig gebackene Ente auf Wokgemüse mit Jasminreis

erleben und geniessen

*Fredy Wiesner*  
GASTRONOMIE



# SUPERFOOD



*Streifzüge quer durch die Welt der Gesundheit und Ernährung inspirierten uns zu diesen Specials – einem Feuerwerk an farbenfrohen, ausgewogenen Gerichten, die deine Akkus aufladen und den Gaumen kitzeln. Ein Geschmackserlebnis, das dich begeistern wird!*

## STARTERS

### QUINOA SARADA *Super FOOD*

Ying & Yang von knackigem Glasnudel-Algensalat mit Sojabohnen und fruchtigem Quinoa-Granatapfelsalat. The perfect match!

14.50



## MAIN DISHES

### GEHEIMTIPP VOM SUPERHELD

### NACHI LIGHT *VEGI* *Super FOOD*

Knusprige Randen-Cutlets mit frischem Broccoli, Sojabohnen, Erdnüssen\* und Koriander\* an homemade Currysauce. Dazu servieren wir Jasminreis.

Superfood at its best.

23.50



### FREE GINGER CHICKEN *Super FOOD*

Hot Ceylon-Poulet-Curry mit frischem Ingwer, geröstetem Sesam und Jasminreis. Garniert mit Joghurt-Gurken-Dip, Erdnüssen\* und Pappadum.

The good food!

24.50



## «QUALITÄT HAT FÜR UNS OBERSTE PRIORITÄT»

### NUNOBIKI BALANCE *VEGI* *Super FOOD*

Teriyaki-Wokgericht mit Sojabohnen Fettucine, knackigem Gemüse, Ei und Tofu. Aromatisiert mit Zitronengras und garniert mit Erdnüssen, Koriander\* und Kap-Stachelbeeren.

Balance in perfection!

22.50



\* Auf Wunsch ohne Koriander / Erdnüsse erhältlich.  
Frage unsere Mitarbeiter nach gluten- und laktosefreien Gerichten sowie glutenfreier Sojasauce. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

# SWEETS

*Zum krönenden Abschluss ein leichtes Dessert.*

## LITTLE YUZU 6.50

Joghurt Mousse mit Calamansi Limes und Yuzu

## BAKED BANANA 8.50

In Tempura-Teig gebackene Bananen mit Honig



## KISS ME TWICE (für 2 Personen) 13.50

Süsse Versuchung mit feinsten Brownies, Sweet Hot Darling und Baked Banana

## EMPERORS AND MONKS (für 2 Personen) 13.50

Chocolate Mochi mit Kokosnuss- und Grüntee-glacé

## MOCHI SHARING 3.50/Kugel

Glacé im Reisteigmantel

Stelle deinen Teller zusammen und teile mit deinen Freunden. Wähle deine Mochi Kugeln: Pistazie, Schokolade, Joghurt und Kaffee.

## SWEET TEMPTATION

## SWEET HOT DARLING (für 2 Personen) 14.50

Feinstes Kokosnussglacé im Panko Mantel frittiert, serviert auf heißen Beeren

## DREAM IN BLACK & WHITE (für 2 Personen) 14.50

Warmes Brownie mit feinstem Kokosnussglacé und Waldbeeren

# SUPERFOOD SPECIAL

## KIWI DORINKU SMOOTHIE

Spinat-Avocado-Smoothie gemixt mit Kiwi, einem Dash Limejuice, Spirulina und Haferkleieflakes. Dieser Smoothie gibt dir Energie und eine Extraportion Vitamine. Don't miss this power-booster!

7.50



Super  
FOOD

# COFFEE

*Feinster Kaffee, zu 100% fairtrade-zertifiziert.*

Kaffee crème	4.70
Espresso	4.70
Espresso doppio	5.70
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	6.00







## HOT ASIAN TEAS

### SERVIERT ALS PORTION

### PORTION

#### GINGER TWIST

6.00

Kombination von Zitronengras, tropischen Früchten, lichtgrüner Minze, rotem Ingwer und Ginseng

#### JASMINE MIST

6.00

Harmonie von arabischen Jasminblüten und hochgradigem, ganzblättrigem, chinesischem Grüntee

#### GREEN TEA PASSION

6.00

Komposition von zartem, ganzblättrigem Chinagrüntee und exotischen Früchten

#### JADE ORGANIC GREEN TEA

6.00

Ganzblättriger Grüntee der «Dragonwell» Teepflanze

#### ORCHID OOLONG

6.00

Zarte Oolong Teeblätter mit dem Aroma eines sanften Blumenbouquets und einem Hauch von Kokosnuss

#### ORGANIC MINT MÉLANGE

6.00

Verschiedene Pfefferminzsorten aus den Anhöhen des Atlasgebirges

#### KONACHA TEA

5.50

Grüner japanischer Sencha Tee

## HOMEMADE

#### HOT GINGER TEA



7.50

Kombination von Ingwer, Zitrone, Minze und Honig

## COLD TREND DRINK

### - LIMITED EDITION -

Real Coconut Water	2.8 dl	5.80
Oishi Green Tea (ohne Zucker)	5 dl	6.30
Makoto T – Weissner Tee	5 dl	6.80
Makoto T – Grüntee	5 dl	6.80



## PROSECCO

Prosecco	1 dl / 7.5 dl	8.00 / 54.00
Prosecco mit Hibiskusblüte	1 dl	9.50

## WINE

House Wine White – Riesling	1 dl / 7.5 dl	6.50 / 45.00
House Wine White – Chardonnay	1 dl / 7.5 dl	7.00 / 48.00
Gespritzter Weisswein	1 dl	7.50
House Wine Rosé	1 dl / 7.5 dl	6.50 / 45.00
House Wine Red	1 dl / 7.5 dl	7.50 / 52.00

## SAKE

(kalt oder warm geniessen)

Sake Junmai (kräftig)	15%	1dl	8.50
Sake Junmai Ginjo (fein)	15%	1dl	11.50
Pflaumenwein (süss)	10%	1dl	8.50
Gespritzter Pflaumenwein		1dl	7.50

