

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 SuperFOOD

Warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen

6.00



MISO SOUP VEGAN SuperFOOD

Weisse Sojabohnensuppe mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Algen

6.50

DER KLASSEK!

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 Erdnussssauce

13.50

MATSUYAMA SALAD VEGAN SuperFOOD

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 Nnoch 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 schlürf 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



23.00

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



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

Glasnudeln mit Curry, mariniertem Schweizer Poulet, Erdnüssen*, frischem Gemüse, Ei und Kräutern



24.00

WELCOME TO HEAVEN & TOFU

Reisnudeln, Gemüse, Tofu, Pilze, Erdnüsse*, Ei und frische Kräuter

22.00

STRANDERINNERUNG!

MY NAME IS SHRIMP & SEPIA

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

Viel knackiges Gemüse, Pilze, Ei, Erdnüsse* und Gewürze

20.50

JAMES BOND ISLAND

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 weing 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

26.50

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

BEEF & GINGER WOK

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



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

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

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

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

Teriyaki-Wokgericht mit Sojabohnen Fettuccine, 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)

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

13.50

EMPERORS AND MONKS (für 2 Personen)

Chocolate Mochi mit Kokosnuss- und Grünteeglacé

13.50

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 Haferkleiefakes. Dieser Smoothie gibt dir Energie und eine Extrapolition 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



DRINKS

HOMEMADE DRINKS

Selbstgemacht nach unseren eigenen Rezepturen. Die homemade Getränke erfrischen und spenden dir Energie.

HOMEMADE ICE TEA

2.5 dl / 5 dl **4.20 / 6.30**

CALAMANSI DRINK

5 dl **6.30**

MANGO LASSI

2 dl **6.50**



SOFT DRINKS

WASSER (mit Kohlensäure)	2.5 dl / 5 dl	3.80 / 5.50
WASSER (ohne Kohlensäure)	2.5 dl / 5 dl	3.80 / 5.50
Sprite	2.5 dl / 5 dl	4.20 / 6.30
Cola	2.5 dl / 5 dl	4.20 / 6.30
Cola Zero	3.3 dl	5.00
Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Rivella Rot, Blau	3.3 dl	5.00
Tonic Water	2 dl	5.00
Bitter Lemon	2 dl	5.00
Ginger Ale	2 dl	5.00

BEER

FRISCH VOM FASS		
KIRIN ICHIBAN, JAPAN	2.5 dl / 5 dl	4.80 / 8.00
APPENZELLER NATURPERLE, SCHWEIZ	2.5 dl / 5 dl	4.80 / 8.00

ASIEN

Singha, Thailand	3.3 dl	7.20
Sapporo, Japan	3.3 dl	7.20
Asahi, Japan	3.3 dl	7.20
Tiger, Singapore	3.3 dl	7.20
Tsingtao, China	3.3 dl	7.20

SCHWEIZ

Quöllfrisch	3.3 dl	6.00
Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	5.50

HOT ASIAN TEAS

SERVIERT ALS PORTION	PORTION
GINGER TWIST Kombination von Zitronengras, tropischen Früchten, lichtgrüner Minze, rotem Ingwer und Ginseng	6.00
JASMINE MIST Harmonie von arabischen Jasminblüten und hochgradigem, ganzblättrigem, chinesischem Grüntee	6.00
GREEN TEA PASSION Komposition von zartem, ganzblättrigem Chinagrüntee und exotischen Früchten	6.00
JADE ORGANIC GREEN TEA Ganzblättriger Grüntee der «Dragonwell» Teepflanze	6.00
ORCHID OOLONG Zarte Oolong Teeblätter mit dem Aroma eines sanften Blumenbouquets und einem Hauch von Kokosnuss	6.00
ORGANIC MINT MÉLANGE Verschiedene Pfefferminzsorten aus den Anhöhen des Atlasgebirges	6.00
KONACHA TEA Grüner japanischer Sencha Tee	5.50

HOMEMADE

HOT GINGER TEA	<i>Super FOOD</i>	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 – Weisser 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

