

## Starters & Salads

Zum Einstimmen oder für den kleinen Hunger.

<b>Edamame</b>	<b>6.50</b>
Warme, japanische Sojabohnen, leicht gesalzen	
<b>Miso Soup</b>	<b>6.50</b>
Weisse Sojabohnensuppe, Frühlingszwiebeln, Tofu & Algen	
<b>Edamame Deluxe</b>	<b>9.50</b>
Tempura Edamame und Sweet Potatoe Sticks, dazu homemade Chipotle-Mayo-Dip	
<b>Harumaki</b>	<b>9.50</b>
Kleine Frühlingsrollen, dazu Hot Sweet & Sour Dip	
<b>Satay Sticks</b>	<b>13.50</b>
Marinierte Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnusssoße	
<b>Papaya Salad Evergreen</b>	<b>11.50</b>
Papayastreifen, Erdnüsse*, Karotten, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten, Koriander* & Kräuter an Asia-Dressing	
<b>New - Laab Gai</b>	<b>13.50</b>
Thai Pouletsalat mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Koreander, Limetten, Minze & Chili	
<b>Spicy Lachs Tatar</b>	<b>13.00</b>
Pikantes Lachstatar mit Papadum	
<b>Spicy Tuna Tatar</b>	<b>14.00</b>
Pikantes Premium-Thunfischtatar mit Papadum	
<b>Spicy Tatar Duo</b>	<b>25.50</b>



## Nibbles to share

Perfekt zum Teilen unter Freunden.

<b>New - Tatami Kale Chips</b>	<b>6.50</b>
Homemade und im Ofen gebackene Federkohl Chips, veredelt mit Parmesankäse	



## Dim Sum

Dim Sum heisst so viel wie «kleine Dinge, die mit dem Herzen gemacht sind» und eignen sich bestens zum Teilen.

<b>Chicken Gyoza</b>	<b>11.50</b>
Homemade, gebratene, japanische Teigtaschen mit Schweizer Poulet, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.	
<b>Touch my Piggy Heart</b>	<b>10.50</b>
Homemade, gedämpfte Momos mit Minced Schweinefleisch aus Nidwalden, Shiitake-Pilzen & Smokey Honey Flavour, 4 Stk.	
<b>Gemüse Gyoza</b>	<b>11.50</b>
Gebratene, japanische Teigtaschen mit Gemüse, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.	
<b>Shrimp Gyoza</b>	<b>11.50</b>
Homemade, gebratene, japanische Teigtaschen mit Crevetten, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.	
<b>Dim Zuma</b>	<b>10.50</b>
Frittierte Dim Sum mit Shrimps, dazu Hot Sweet & Sour Dip, 5 Stk.	
<b>In Love with Mongkok - Winter</b>	<b>10.50</b>
Homemade, gedämpfte Momos gefüllt mit Rindfleisch aus Nidwalden, Frühlingszwiebeln & Kurkuma, 4 Stk.	
<b>Hong Kong Stories</b>	<b>10.50</b>
Homemade, gedämpfte Momos mit Spinat, Shiitake-Pilzen, Cashewnüssen & Ingwer, 4 Stk.	

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Poulet für unsere Gerichte und unser Thunfisch wird von Fischern gefangen die zugunsten eines nachhaltigen Fischbestandes überwacht werden – für 100% Transparenz.



Als «fleischlose» deklarierte Gerichte enthalten weder Fleisch noch Fisch - können jedoch Rindsbouillon oder Fischsauce enthalten. Diese Gerichte hinterlassen einen wesentlich kleineren CO<sub>2</sub>-Fussabdruck und sind somit besser für das Klima.



## Fried Rice

Fantastische Variationen. Für langen Genuss mit Stäbli essen!

<b>James Bond Island</b>	<b>24.00</b>
Fried Rice mit Schweizer Poulet, Gemüse & Ei, garniert mit Sojasprossen, Chilli & Koriander*	
<b>Sea Hopper</b>	<b>23.50</b>
Fried Rice mit Crevetten, frischem Gemüse, Ei & roten Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen, Chilli & Koriander*	

<b>Flower Power</b>	<b>20.50</b>
Fried Rice mit viel knackigem Gemüse, Pilzen, Ei & Mango, garniert mit Sojasprossen, Chilli & Koriander*	

UNSERE GERICHTE WERDEN À LA MINUTE  
FÜR DICH ZUBEREITET UND KÖNNEN SOMIT  
NICHT GLEICHZEITIG SERVIERT WERDEN



## Wok Noodles

à la minute gebraten und sofort geniessen!

<b>Beef &amp; Zen</b>	<b>28.00</b>
Udonnudeln, zartes Rindfleisch, Chili, Lemongrass, Gemüse, Pilze und frische Kräuter	

<b>Dream Island</b>	<b>24.00</b>
Glasnudeln mit Curry, mariniertem Schweizer Poulet, frischem Gemüse, Ei und Kräutern	

<b>Naka Bay</b>	<b>24.00</b>
Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander* an feiner Tamarindsauce	

Wähle für dein Naka Bay aus zwischen:  
Schweizer Poulet 24.00 Tofu 22.00

<b>Welcome to Heaven &amp; Tofu</b>	<b>22.00</b>
Reisnudeln, Gemüse, Tofu, Pilze, Ei & frische Kräuter	

<b>My Name is Shrimp</b>	<b>25.00</b>
Reisnudeln, Crevetten, Gemüse, frische Kräuter & Ei	

<b>Tokio-Bangkok by Air</b>	<b>25.00</b>
Ramennudeln, gebratene Ente, Gemüse & Pilze	

<b>Sunshine Surfers</b>	<b>24.00</b>
Ramennudeln, grilliertes Schweizer Poulet, Gemüse, Pilze und frische Kräuter	

## 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!

<b>Pho Bo</b>	<b>26.50</b>
Vietnamesische Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und frischem Ingwer	

Nachfolgende Noodle Soups sind mit verschiedenen Nudeln erhältlich.

Wähle zwischen: Ramen (dünne Weizennudeln), Udon (dicke Weizennudeln), Rice Noodles (flache Reisnudeln)

<b>Ground Bird</b>	<b>25.00</b>
Homemade Broth mit würzigem Poulet, Muh-Err- & Shiitake-Pilzen, Ei, viel frischem Gemüse, Kräutern und frischem Ingwer	

<b>Duffy's Favourite</b>	<b>26.00</b>
Homemade Broth mit knusprig gebratener Ente, Ei, knackigem Gemüse, Muh-Err-Pilzen, frischen Kräutern und frischem Ingwer	

<b>Fujiyama</b>	<b>23.00</b>
Miso Soup, Tofu, Ei, Sojasprossen, Gemüse, Shiitake-Pilze und frischem Ingwer	



## LIMITED SPECIAL Japanese Noodle Soups

Mit jedem verkauften Special spenden wir 50 Rappen an unser aktuelles Spendenprojekt «friends international»! Mehr auf nooch.ch/charity.



<b>New - Land of the rising Sun - Winter</b>	<b>25.00</b>
Homemade Broth, Porkbelly, Ei, Ramen Noodles, Cherrytomaten & Ingwer-Stripes	

<b>New - Born as Prince Otomo</b>	<b>24.50</b>
Homemade Broth, Chili Beef, Ramen Noodles, Ei, Cherrytomaten, Chinakohl & Micro Greens	

<b>New - The Tale of Genji</b>	<b>23.00</b>
Miso Soup, Ramen Noodles, Baby Pak Choi, Chinakohl, Stangensellerie, Cherrytomaten & Frühlingszwiebeln	

<b>Pimp your Dish</b>	<b>3.50</b>
Heuschrecken 3 Stk.	

## Curries

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

<b>Panang Curry</b>	<b>23.50</b>
Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse und Thai-Basilikum	

**Green & Hot**	**24.00**


<tbl\_r cells="2" ix="2" maxcspan="1" maxrspan

## Coffee

Feinster Kaffee, zu 100% fairtrade-zertifiziert.

Kaffee crème 4.70  
Espresso 4.70  
Espresso doppio 5.70  
Milchkaffee 5.00  
Cappuccino 5.70  
Matcha Latte 6.00  
Latte Macchiato 6.00  
**New -** Cold Coffee 6.00  
**New -** Cold Coffee Macchiato 6.50



## Winter Limited Sweet

New - Adam's Peak - Winter  
Lauwarmer Schokokuchen mit frischen Kokosraspeln, feinem Vanilleglacé & Granatapfelsamen

12.50

## Cold Sweets - to Share

### Yamaguchi's Blueberry Cheesecake 12.50

Cheesecake meets Blueberries, dazu eine feine Kugel Gin-Glacé – the perfect match!

### Festival in Kukui

12.50  
Fabulous Matcha Parfait mit feinen Waldbeeren

### Mochi Sharing

3.50/Kugel  
Typisch japanischer Dessert mit Glacé im Reisteigmantel. Wähle deine Mochi Kugeln: Pistazie, Schokolade, Mango

## Warm Sweets - to Share

### Sweet Springrolls

9.50  
Heisse Bananen & Jackfruit Springrolls, mit feinstem Honig beträufelt & Schokoladen-Tröpfchen

### Dream in Black & White

9.50  
Warmes Brownie, feinstes Gin-Glacé & Waldbeeren

### Kiss me Twice - Winter

14.50  
Süsse Versuchung mit feinsten Brownies, Mochi & Banana Springrolls, für 2 Personen



QR CODE SCANNEN FÜR  
ALLERGENANGABEN



# AUTUMN WINTER COLLECTION



ZÜRICH • BASEL • BERN • LUZERN  
nooch.ch | #ssbd