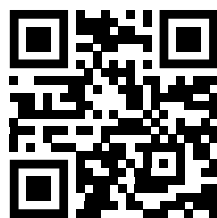


nooba

pan asian
cuisine

MENU
SOMMER 21

ENGLISH MENU



STARTERS

SWEET & SPICY SOY GLAZED EDAMAME ●● 8.9
Warme, süss-scharfe Sojabohnen

EDAMAME ●● 6
Warme, gesalzene Sojabohnen

VEGAN NOOBA SALAD ● 7.9
Blattsalat, Gurken, Karotten- und Rettichstreifen, Rotkohl, Sojasprossen, Granatapfelkerne, Zitrusfrüchte, Crispy Gyoza Teig Streifen mit Oliven-Soja-Dressing

SATAY GAI ●● 16.9
Pouletspiessli, Erdnuss-Sauce, eingelegtes Gemüse

GYOZA ● 5 Stück 14.9 8 Stück 19.9
Gebratene Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Schwein | Rind | Spinat ●

FRIED NO SHRIMP ●● 14.9
Paniertes Soja mit Yuzu Mayonnaise

GINGER SALMON ●● 17.9
Lauwarmer Lachssalat mit Gurken, Ingwer, Orangen, Kokosnuss-Sauce, Chili, Koriander

BAO PORK BELLY TO SHARE (ab 2 Personen) p.P. 16.9
Bao-Brötchen mit Pork Belly, eingelegtes Gemüse, Kräuter, Kocyu Jyan-Sauce, Pflaumensauce, Crispy-Sesam-Topping

APERIO PLATTE TO SHARE (ab 2 Personen) p.P. 19.9
No Shrimp, Gyoza Variation, Satay Gai mit Erdnuss-Sauce und Getränke nach Wahl

SALADS

THAI GLASS NOODLE SALAD ●● klein 13.9 gross 18.9
Glasnudeln mit Minze, Koriander, Rote Zwiebeln, Kabis, Cherrytomaten, Chili, Erdnüssen, gehacktem Poulet

SOM TAM ●● klein 12.9 gross 17.9
Papayasalat mit grüner Mango, Erdnüssen, Langbohnen, Cherrytomaten

VEGAN KALE SALAD ●● 19.9
Spinat, Kale, Zitrusfrucht, geröstete Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Avocado, No Chicken Chunks, Miso-Tahini-Dressing

NAM TOK NUA ●● 26.9
Lauwarmer Salat mit rosa Rindsfiletstreifen, Zwiebeln, Gurken, Chili, Kräuter, geröstetem Reis

CRABMEAT SALAD ●●● 28.9

Krabbenfleischsalat, Saisonale Früchte, Eisbergsalat, Papayastreifen, Datteltomaten, Radieschen, Rote Zwiebeln, Kräuter, Nüang-Jam-Sauce

LAAB PLA SALMON ●● 27.9

Lauwarmer Lachssalat mit Gurken, Langbohnen, Rote Zwiebeln, Kräuter, geröstetem Reis, Thai-Chili-Dressing

BUN GA NAM ●●● 24.9

Marinierte Pouletspiese, Vermicelli Reisnudeln, Babyleaf, Minze, Rote Zwiebeln, Gurken, eingelegtes Gemüse, Sonnenblumenkerne, Nüang-Jam-Sauce

SOUPS

TOM KHA GAI ● klein 13 gross 20

Kokossuppe mit Poulet, Reisstrophpilze, Koriander, Zitronengras

KITSUNE UDON ● 19.9

Nudelsuppe mit Tofu, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Wakame

THAI NOODLE SOUP 22

Geflügelsuppe mit Poulet, Reisnudeln, Sojasprossen, Jungzwiebeln, Sellerie, Koriander, Thai Brokkoli

NOOBA RAMEN 23

Geflügelsuppe mit Ramennudeln, Poulet, Gemüse, Shiitake Pilzen, Ei

PHÖ ●● 22.9 26.9

Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Kräuter, Nüag-Jam-Sauce mit Tofu 22.9 oder Rindsfiletstreifen 26.9

MAINS

FRIED RICE ● 19.9 21.9 24.9 25

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei mit Tofu und Shiitake Pilzen 19.9 mit No Chicken Chunks ● 21.9 mit Poulet 24.9 mit Krevetten 25

PANAENG CURRY ● 23.9 25 29.9

Rotes Curry mit Babymais, Langbohnen, Jasminreis mit Tofu und Gemüse 23.9 mit Poulet 25 oder Rindsfiletstreifen 29.9

GREEN CURRY ● 23.9 25 29.9

Grünes Curry mit Auberginen, Thai Basilikum, Bambussprossen, Jasminreis mit Tofu und Gemüse 23.9 mit Poulet 25 oder Rindsfiletstreifen 29.9

DAL CURRY ●●●	22.9
Linsen Curry mit Jasminreis, Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney, Joghurt	
PANEER MAKHANI ●●●	26.9
Gegrillter Frischkäse, Curry-Masala-Sauce, Ingwerstreifen, Jasminreis, Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney, Joghurt	
CHICKEN MASALA ●●●	28.9
Poulet, Curry-Masala-Sauce, Koriander, Minze, Jasminreis, Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney, Joghurt	
YAKI SOBA ●	20.9 25
Ramennudeln mit Gemüse 20.9 oder zusätzlich mit Poulet 25	
PAD THAI ●	26
Reisnudeln mit Ei, Poulet, Krevetten, Erdnüssen, Sojasprossen, Thai Lauch, Koriander	
PAD GRA PAO ●	22 23.9 25 29.9
Babymais, Langbohnen, Bambussprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Basilikum, Jasminreis mit Tofu 22 ● mit Sojahack ● 23.9 mit Poulet 25 oder Rindsfiletstreifen 29.9 mit Bio-Spiegelei +3	
CHICKEN KATSU ●	23.9
Panko paniertes Poulet, Chilli-Dip, Tonkatsu-Sauce, Yuzu Mayonnaise, Kabissalat mit Sesam-Dressing, Jasminreis	
TERIYAKI SALMON STEAK ●●	29.9
Lachsfilet, Teriyaki-Sauce, Gemüse, Jasminreis	
SWEET PLUM DUCK ●●	29.9
Rosa gebratene Entenbrust, Wasserspinat, Peperoni, Pflaumen-Sauce, Jasminreis	
CASHEW CHICKEN SINGAPOREAN STYLE	25
Poulet, Cashewkerne, Datteln, Brokkoli, Zwiebeln, Ginkgo Kerne, Frühlingszwiebeln, Jasminreis	
DIM SUM ● (hand crafted)	5 Stück 15.9 10 Stück 27.9
Gedämpfte Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Krevetten Ente Sepia-Truthahn Truthahn-Krevetten Schweinefleisch Gemüse ●	
GINGER NOODLE SALAD ●●	21.9 27.9
Ingwer, Vermicelli Reisnudeln, Babyleaf, Minze, Rote Zwiebeln, Karotten, Nüag-Jam-Sauce mit Tofu 21.9 mit Rind 27.9	
BIBIM MYUN ●●	26.9
Rindsfiletstreifen, Yamnudeln, eingelegtes Gemüse, Spinat, Gurken, Spiegelei, Sojasprossen, Sesam, Chili-Sauce	

SIDES

EDAMAME ●● | REIS ●● | NAAN-BROT ● |

BAO BRÖTCHEN (2 Stk.) 4

DESSERT

HOMEMADE MOUSSE 6

Unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft zu unserem aktuellen Angebot

HOMEMADE GINGER PANNA COTTA 6.9

Hausgemachte Ingwer Panna Cotta mit Passionsfrucht, Minze

STICKY RICE AND MANGO ●●● 9.9

Süsser Pandan-Klebereis, Kokosnussmilch, Thai Mango

HOMEMADE CHEESECAKE 6.9

Unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft zu unserem aktuellen Angebot

FRUIT BOWL ●● 11

Mango, Ananas, Drachenfrucht, Granatapfelkerne, Litschis, Kokosnuss-Sauce

FROZEN MOCHI (1 Stück) 2.9

Matcha, Schokolade, Vanille, Mango, Kokos
Strawberry-Cheesecake

SAKURA MOCHI ● (1 Stück) 3.9

Japanischer Klebreis mit roten Azukibohnen, Kirschblüte

GLACÉ (Portion) 4.9

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Matcha-Chocolat-Chip

SORBET ● (Portion) 4.9

Ginger Lime, Mango, Kokos, Himbeere, Erdbeere

ZEICHENERKLÄRUNG

- Scharf ● Sehr Scharf ● Auf Wunsch Glutenfrei
● Vegan ● bis 22 Uhr, dauert ca. 15 Minuten

Hinweis: Für zusätzliche Saucen oder Beilagenwechsel verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 2.90. Bei Änderungen der Gerichte verlängert sich die Zubereitungszeit.

Bei Fragen zu **Allergenen** in unserem Angebot beraten wir dich gerne.

SOFTDRINKS

ALLEGRA Wasser ohne Kohlensäure	4.7 dL 5.9 7.7 dL 8.9
PASSUGGER Wasser mit Kohlensäure	4.7 dL 5.9 7.7 dL 8.9
APFELSAFT	2.5 dL 4.9 4 dL 6
MANGOSCHORLE	2.5 dL 4.9 4 dL 6
MANGO LASSI	2.5 dL 6.5
THOMAS HENRY SPICY GINGER	2 dL 4.9
COCA-COLA CLASSIC UND ZERO	3.3 dL 4.9
ZÜRIWASSER	(refill 1) 5 dL 3
NOOBA LIMO Soda, Minze, Ingwer, Zitrone, Holundersirup	2.5 dL 4.9 4 dL 6
BUTTERFLY ICE TEA Anchanblüten, Pfefferminz, Zitronensaft	2.5 dL 4.9 4 dL 6
THAI ICE TEA Thai Schwarzteemischung mit Vanille, mit oder ohne Milch	2.5 dL 4.9 4 dL 6
YOOTEA LEMON GRASS Grüntee, Zitronengras	5 dL 5.9
YOOTEA GINGER APPLE Grüntee, Apfelsaft, Ingwer	5 dL 5.9
YOOTEA JASMEEN GREEN Grüntee, Jasmin, Minze	5 dL 5.9
YOOTEA PINK ROSE Grüntee, Granatapfel, Rose	5 dL 5.9

COFFEE

ESPRESSO KAFFEE	4.9
ESPRESSO MACCHIATO LATTE MACCHIATO CAPPUCCINO SCHALE	5

TEA

SENGHA MIZUKI	Japanischer Grüntee	5.9
JASMIN GREEN	Grüntee, Jasminblüten	5.9
LEMON GRASS	Zitronengras	5.9
OO LONG ORANGE	Schwarztee, Orange, Mango	5.9
GENMAICHA	Gerösteter Reis, Grüntee	5.9
DARJEELING	Schwarztee	5.9
GINGER LIME	Grüntee, Zitronengras, Ingwer	5.9
POMEGRANATE	Rooibos, Granatapfel, Früchte	5.9
MOUNTAIN HERBS	Blüten, Kräuter	5.9
CHAI TEA	mit/ohne Milch	5.9
PEPPERMINT INFUSION	Frischer Pfefferminz-Aufguss	5.9
GINGER INFUSION	Frischer Ingwer-Aufguss	5.9
NOOBA INFUSION	Ingwer-Aufguss mit Zitrone und Minze	5.9

Tea Refill CHF 1.-.

BEER

SINGHA	(Thailand)	3.3 dL 6.9
KINGFISHER	(Indien)	3.3 dL 6.9
TSINGTAO	(China)	3.3 dL 6.9
CHANG	(Thailand)	3.3 dL 6.9
ASAHI	(Japan)	3.3 dL 7
YUZU PALE ALE	(Schweiz)	3.3 dL 7.9
ERDINGER WEIZEN	(Deutschland)	5 dL 8.9
APPENZELLER SONNENDLIG	(Schweiz) alkoholfrei	3.3 dL 5.9

SPRITZER

MANGO SPRITZ Mangosaft, Prosecco, Soda	12
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	12
MONDINO SPRITZ Mondino, Prosecco, Soda	12
HUGO Holundersirup, Minze, Prosecco, Soda	12
LYCHEE BELLINI Prosecco, Lychee	10
YUZU SPRITZER Yuzu-Likor, Prosecco	12

MULE

SAKE MULE Sake, Gurke, Minze, Limette, Ginger Beer	15
NOOBA MULE Vodka, Minze, Ingwer, Limette, Zitronengras, Ginger Beer	15
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	15

DEKLARATION

SCHWEIN Schweiz **POULET** Schweiz **RIND** Schweiz
ENTE Frankreich **KREVTEN** Vietnam **LACHS** Nordostatlantik
KRABBENFLEISCH Kanada
SOJAHACK Veganes Hack aus Soja
NO CHICKEN CHUNKS Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis

DIM SUM DEKLARATION

KREVTEN Thailand **SCHWEIN/ENTE/TRUTHAN** Frankreich
SEPIA Kanada