

nooba 

pan asian
cuisine

ENGLISH



MENU
WINTER 23/24

STARTERS

SWEET & SPICY SOY GLAZED EDAMAME 🍴🌱	8.9
Warme, süss-scharfe Sojabohnen	
EDAMAME 🍴🌱	6.9
Warme, gesalzene Sojabohnen	
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, Erdnusssauce, eingelegtes Gemüse	
GYOZA (swiss made) 5 Stück 14.9 8 Stück 19.9	
Gebratene Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit Schwein Rind Gemüse 🌱 planted.chicken 🌱	
DIM SUM (hand-crafted) 5 Stück 15.9 10 Stück 27.9	
Gedämpfte Teigtaschen, Mixed (Krevetten Schwein Ente Truthahn Truthahn-Krevetten) oder Vegi (Gemüse) 🌱	
CRISPY PLANTED.CHICKEN TENDERS 🌱	5 Stück 16.9
Paniertes planted.chicken , veganer Katsu Dip	
FILL YOUR BAO to share p.P. 16.9 main 33.8	
Vier Bao Buns, eingelegtes Gemüse, Kräuter, crispy Sesame Toppings mit Pork Belly , Pflaumensauce, Kocyu Jyan Sauce oder mit Chicken Katsu , Katsu Sauce, Kocyu Jyan Sauce	
APERIO PLATTE TO SHARE (ab 2 Personen) p.P. 19.9	
Gyoza Variation, Satay Gai mit Erdnusssauce und Edamame. Getränke nach Wahl (exkl. Cocktails).	

SALADS

SOM TAM 🍴🌱🌱🌱	klein 12.9 gross 17.9
Papayasalat mit grüner Mango, Erdnüssen, Langbohnen, Cherrytomaten	
THAI GLASS NOODLE SALAD 🍴🌱🌱	klein 13.9 gross 18.9
Glasnudeln mit Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Kabis, Cherrytomaten, Chili, Erdnüssen, gehacktem Poulet	
PLANTED KALE SALAD 🌱	21.9
Federkohl, Jungspinat, Zitrusfrucht, geröstete Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Avocado, planted.chicken , Cashew Yuzu Dressing	

SOUPS

DUMPLING SOUP ☒	8.9
Gemüsesuppe mit Dumpling nach Wahl aus Gemüse ☑ planted.chicken ☑ Rind Schwein	
NOOBA UDON ☑	19.9
Miso Erdnuss Nudelsuppe mit Erbsenhack, Gemüse, Ingwer	
NOOBA RAMEN ☒	23.9
Geflügel Nudelsuppe mit Poulet, Gemüse, Shiitake Pilzen, Ei	
MISO RAMEN ☒☑	21.9
Sesam Miso Nudelsuppe mit Mais, Spinat, Sojasprossen, Bambussprossen, Ei	
KIMCHI RAMEN ☂☂☒	25.9
Spicy Nudelsuppe mit Pork Belly, Kimchi, Spinat, Ei	
PHO ☒☒	22.9 26.9
Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Kräuter, Nüang Jam Sauce mit Tofu ☑ 22.9 oder Rindsfiletstreifen 26.9	

MAINS

FRIED RICE ☒	19.9	21.9	24.9	25.9
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei mit Tofu und Shiitake Pilzen ☑ 19.9 mit planted.chicken ☑ 21.9 mit Poulet 24.9 oder Krevetten 25.9				
PANAENG CURRY ☂☒☒	23.9	25.9	29.9	
Rotes Curry mit Babymais, Langbohnen, Jasminreis mit Tofu und Gemüse ☑ 23.9 mit Poulet 25.9 oder Rindsfiletstreifen 29.9				
GREEN CURRY ☂☂☒☒	23.9	25.9	29.9	
Grünes Curry mit Auberginen, Thai Basilikum, Bambussprossen, Jasminreis mit Tofu und Gemüse ☑ 23.9 mit Poulet 25.9 oder Rindsfiletstreifen 29.9				
DAL CURRY ☂☑				22.9
Linsen Curry mit Jasminreis, Naan Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney				
PANEER MAKHANI ☂☑				26.9
Gegrillter Frischkäse, Curry Masala Sauce, Ingwerstreifen, Jasminreis, Naan Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney				
CHICKEN MASALA ☂				28.9
Poulet, Curry Masala Sauce, Koriander, Minze, Jasminreis, Naan Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney				

YAKI SOBA ⌀ 20.9 25.9
Ramennudeln mit Gemüse ♡ 20.9 mit Poulet 25.9

PAD THAI ⌀⌀ 26.9
Reisnudeln mit Ei, Poulet, Krevetten, Erdnüssen,
Sojasprossen, Thai Lauch, Koriander

KAO SOI NUA ⌀⌀ 26.9
Weizennudeln mit gelber Curry Sauce, rosa gebratener
Rindsfiletstreifen, eingelegtem Senfkohl, Kräuter

PAD GRA PAO ⌀⌀⌀ 22.9 23.9 25.9 29.9
Babymais, Langbohnen, Bambussprossen, Zwiebeln,
Knoblauch, Thai Basilikum, Jasminreis
mit Tofu ♡ 22.9 mit Erbsenhack ♡ 23.9 mit Poulet 25.9
oder Rindsfiletstreifen 29.9 mit Bio Spiegelei +3

CHICKEN KATSU ⌀ 23.9
Panko paniertes Poulet, Chili Dip, Tonkatsu Sauce,
Yuzu Mayonnaise, Kabissalat mit Sesam Dressing, Jasminreis

TERIYAKI SALMON STEAK ⌀ 29.9
Lachsfilet, Teriyaki Sauce, Gemüse, Jasminreis

CASHEW CHICKEN SINGAPOREAN STYLE ⌀ 25.9
Poulet, Cashewkerne, Datteln, Brokkoli, Zwiebeln,
Ginkgo Kerne, Frühlingszwiebeln, Jasminreis

BIBIM MYUN ⌀⌀⌀ 29.9
Rindsfiletstreifen, Yamnudeln, Kimchi, Jungspinat, Onsen Ei,
Karotten Sojasprossen Salat, Sesam, Kocyu Jyan Sauce

SIDES

EDAMAME ⌀♡ | **REIS** ⌀♡ | **NAAN BROT** ♡ | **BAO** ♡ (2 Stk.) 4

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.

ZEICHENERKLÄRUNG

⌀ Scharf ⌀⌀ Sehr Scharf ⌀ Keine glutenhaltigen Zutaten
⌀ Keine Milch ♡ Vegetarisch ♡ Vegan

DESSERT

HOMEMADE SEASON MOUSSE 	6.9
HOMEMADE GINGER PANNA COTTA  Hausgemachte Ingwer Panna Cotta mit Passionsfrucht	6.9
STICKY RICE AND MANGO  Süsser Kokosmilch Pandan Klebereis mit Mango	9.9
INDIAN SPICED PINEAPPLE  Grillierte Ananas mit Vanille Ice Cream und Garam Masala Streusel	9.9
HOMEMADE CHEESECAKE 	6.9
FROZEN MOCHI 	(1 Stück) 2.9
ICE CREAM  Vanille, Schokolade, Saison	(Portion) 4.9
SORBET  Mango, Himbeer, Saison	(Portion) 4.9

Unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft zu unserem saisonalen Angebot und Allergenen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DEKLARATION

SCHWEIN Schweiz **POULET** Schweiz **RIND** Schweiz
LACHS (Salmon Salar), (Zucht [Norwegen])
KREVETTEN (Penaeus monodon), (Zucht [Vietnam])
ERBSENHACK Veganes Hack aus Erbsen
planted.chicken veganer Pouletersatz aus Erbsenprotein

DIM SUM DEKLARATION

KREVETTEN (Litopenaeus Vannamei), (Zucht [Thailand])
SCHWEIN/ENTE/TRUTHAHN Frankreich

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
ZÜRIWASSER	(Refill +1)		5 dL	3
NOOBA LIMO Soda, Minze, Ingwer, Zitrone, Holundersirup	2.5 dL	4.9	4 dL	6
THAI ICE TEA Thai Schwarztee Mischung mit Vanille, mit/ohne Milch	2.5 dL	4.9	4 dL	6
BIO APFELSAFT / SCHORLE	2.5 dL	4.9	4 dL	6
MANGOSCHORLE	2.5 dL	4.9	4 dL	6
MANGO LASSI			2.5 dL	6.5
GENTS TONIC WATER / GINGER BEER			2 dL	5.5
COCA-COLA CLASSIC / ZERO			3.3 dL	5.2

BIO YOOTEA

LEMON GRASS Grüntee, Zitronengras			5 dL	5.9
GINGER APPLE Grüntee, Apfelsaft, Ingwer			5 dL	5.9
JASMEEN GREEN Grüntee, Jasmin, Minze			5 dL	5.9
PINK ROSE Grüntee, Granatapfel, Rose			5 dL	5.9

COFFEE & MATCHA

ESPRESSO KAFFEE				4.9
ESPRESSO MACCHIATO LATTE MACCHIATO CAPPUCCINO SCHALE				5.9
MATCHA LATTE ICED MATCHA LATTE				5.9

Unsere Kaffees und Matchas sind auch laktosefrei und mit Hafermilch erhältlich.

BIO TEA

Refill +1

HAYATO Sencha - Grüner Tee aus Japan	5.9
JINJIN Mango Lu Dao - Grüner Tee mit Mango	5.9
NANDIL Assam - Indischer Schwarztee	5.9
NAMIRA Pfefferminze	5.9
CLAIRE Verveine	5.9
TRAUDL Almkräuter	5.9
ANNEMARIE Rote Beeren	5.9
BONGANI Rooibos Vanille	5.9
SARALA Chai - Schwarztee mit Gewürzen	5.9

INFUSION

Refill +1

PEPPERMINT INFUSION Frischer Pfefferminz Aufguss	6.5
GINGER INFUSION Frischer Ingwer Aufguss	6.5
NOOBA INFUSION Ingwer Aufguss mit Zitrone und Minze	6.5

BEER

SINGHA (Thailand)	3.3dL 6.9
KINGFISHER (Indien)	3.3dL 6.9
JASMIN REISBIER (Schweiz)	3.3dL 6.9
SEOUL SOUL ALE (Korea)	3.3dL 7.9
ASAHI (Japan)	3.3dL 7.5
YUZU PALE ALE (Schweiz)	3.3dL 8.5
ERDINGER WEIZEN (Deutschland)	5dL 8.9
KIRIN FREE (Japan) alkoholfrei	3.3dL 6.9

SPRITZER

MANGO SPRITZ Mangosaft, Prosecco, Soda	13
YUZU SPRITZER Yuzu-Sake, Prosecco	13
LYCHEE BELLINI Prosecco, Lychee	13
ZERO LYCHEE BELLINI Zero Mousseux, Lychee	13
ZERO HUGO Holunderblütensirup, Minze, Zero Mousseux, Soda	13

WINE BY THE GLASS

PROSECCO EXTRA DRY DOC Enrico Bedin, Treviso, Italien Glera	1dl 8.5
ZERO MOUSSEUX ALKOHOLFREI Kellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland Riesling, Kerner, Alkohol 0.0%	1dl 8.9
MARIUS BLANCO Finca Los Timonares, Almansa, Spanien Verdejo, Sauvignong Blanc	1dl 7.5
CHARDONNAY Tour de Pech, Languedoc, Frankreich Chardonnay	1dl 8.9
PALM ROSÉ Château de L'Escarelle, Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah	1dl 8.5
MARIUS CRIANZA Finca Los Timonares, Almansa, Spanien Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon	1dl 7.5
SAN FELIPE Bodega la Rural, Mendoza, Argentinien Malbec	1dl 8.9

DAS GESAMTE WEIN- UND SAKESORTIMENT FINDEST DU IN DER WEINKARTE. FRAG BEI DEN SERVICEMITARBEITENDEN GERNE NACH.