

**nooba** 

pan asian  
cuisine

ENGLISH



MENU  
SOMMER 24

## STARTERS

---

<b>EDAMAME</b> ✂️🌱	7.9
Warme, gesalzene Sojabohnen	
<b>SWEET &amp; SPICY SOY GLAZED EDAMAME</b> 🍴🌱	9.9
Warme, süss-scharfe Sojabohnen	
<b>NOOBA SALAD</b> 🌱	7.9
Blattsalat, Gurken, Karotten- und Rettichstreifen, Rotkohl, Sojasprossen, Granatapfelkerne, Zitrusfrüchte, crispy Gyoza-Teigstreifen mit Oliven-Soja-Dressing	
<b>GYOZA</b> (Swiss made)	5 Stück 14.9 8 Stück 19.9
Gebratene Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit Schwein   Rind   Gemüse 🌱   <b>planted.chicken</b> 🌱	
<b>SATAY GAI</b> ✂️✂️	17.9
Pouletspiessli, Erdnussauce, eingelegtes Gemüse	
<b>DIM SUM</b> (hand-crafted)	5 Stück 16.9
Gedämpfte Teigtaschen, gemischt mit Krevetten*   Schwein   Ente oder mit Gemüse* 🌱   Tofu-Curry 🌱   Pilzen 🌱	
	*glutenfrei
<b>FRIED SOFT SHELL CRAB BAO</b>	16.9
Tamarinden-Chili marinierte Krabbe, Bao Bun, Gurken, Koriander, Minze	
<b>FILL YOUR BAO</b>	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	

---

## NOODLES & SOUPS

---

<b>NOOBA UDON</b> 🌱	21.9
Miso-Erdnuss-Nudelsuppe mit Erbsenhack, Gemüse, Ingwer	
<b>NOOBA RAMEN</b> ✂️	23.9
Geflügel-Nudelsuppe mit Poulet, Gemüse, Shiitake-Pilzen, Ei	
<b>KIMCHI RAMEN</b> ✂️✂️✂️	25.9
Spicy Nudelsuppe mit Pork Belly, Kimchi, Spinat, Ei	

---

## SALADS

---

**SOM TAM** 🌶️🌶️🌶️ Starter **12.9** Main **20.9**  
Papayasalat mit grüner Mango, Erdnüssen, Langbohnen, Cherrytomaten

**THAI GLASS NOODLE SALAD** 🌶️🌶️🌶️ Starter **13.9** Main **21.9**  
Glasnudeln mit Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Kabis, Cherrytomaten, Chili, Erdnüssen, gehacktem Poulet

**GINGER BEEF NOODLE SALAD** 🌶️ **29.9**  
Reisnudeln, Rindsfilet, Sojasprossen, Gurken, Karotten, rote Zwiebeln, Kräuter, Nüang Jam Sauce

**PLANTED KALE SALAD** 🌱 **24.9**  
Federkohl, Jungspinat, Orange, geröstete Zwiebeln, Gurken, Datterini, Avocado, **planted.chicken**, Cashew Yuzu Dressing

## MAINS

---

**FRIED RICE** 🌶️ **19.9 21.9 24.9**  
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei  
mit Tofu und Shiitake-Pilzen 🌱 **19.9**  
mit **planted.chicken** 🌱 **21.9** oder mit Poulet **24.9**

**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  
mit 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 mit Rindsfiletstreifen **29.9**

**DAAL GOBI** 🌶️🌱 **22.9**  
Linsen, Blumenkohl, Kichererbsen, Zitronen-Kurkuma-Reis,  
Naan-Brot, Papadam-Linsen-Chips, Mango Chutney

**PANEER MAKHANI** 🌶️🌱 **26.9**  
Grillierter Frischkäse, Ingwer, Zitronen-Kurkuma-Reis,  
Naan-Brot, Papadam-Linsen-Chips, Mango Chutney

**CHICKEN TIKKA MASALA** 🌶️ **28.9**  
Poulet, Koriander, Minze, Zitronen-Kurkuma-Reis, Naan-Brot,  
Papadam-Linsen-Chips, Mango Chutney

---

**SHIO CHICKEN SOBA** ☿ 25.9

Gebratene Ramen-Nudeln mit Poulet, Gemüse

---

**PAD THAI** ☿☿ 26.9

Reisnudeln mit Ei, Poulet, Krevetten, Erdnüssen, Sojasprossen, Thai-Lauch, Koriander

---

**PAD GRA PAO** ☻☻☿ 23.9 25.9 29.9

Babymais, Langbohnen, Bambussprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai-Basilikum, Jasminreis  
mit Erbsenhack ☻ 23.9 mit Poulet 25.9 oder  
mit Rindsfiletstreifen 29.9 mit Bio-Spiegelei +3

---

**CHICKEN KATSU** ☿ 24.9

Poulet an Panko-Panade, Tonkatsu Sauce, Chili Dip, Kabissalat mit Sesam-Dressing, Jasminreis

---

**CASHEW CHICKEN SINGAPOREAN STYLE** ☿ 25.9

Poulet, Cashewkerne, Datteln, Broccoli, Zwiebeln, Ginkgo-Kerne, Frühlingszwiebeln, Jasminreis

---

## 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. Alle Preise in CHF inkl. MWST.

## DESSERTS

**HOMEMADE GINGER PANNA COTTA** 🍴🌱 6.9  
Hausgemachte Ingwer-Pannacotta mit Passionsfrucht

**STICKY RICE AND MANGO** 🍴🌱 9.9  
Süßer Kokosmilch-Pandan-Klebreis mit Mango

**HOMEMADE CHEESECAKE** 🌱 7.9

**NIJI MOCHI (HANDCRAFTED)** (1 Pcs.) 5.9  
Passion Mango 🍴 | Yuzu 🍴 | Chocolate 🍴 | Vanilla 🍴 |  
Oreo | Green Tea 🍴 | Strawberry 🍴 | Cheesecake 🍴

**ICE CREAM** 🌱 (Portion) 4.9  
Vanille, Schokolade, Saison

**SORBET** 🌱 (Portion) 4.9  
Mango, Himbeer, Saison

Unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft zu unserem saisonalen Angebot.

## ZEICHENERKLÄRUNG

🍴 scharf 🍴🍴 sehr scharf 🍴 keine glutenhaltigen Zutaten  
🌱 keine Milch 🌱 vegetarisch 🌱 vegan

## ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

## HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

**Schwein, Poulet, Rind:** Schweiz | **Krevetten** (Penaeus monodon), **Krevetten** (Litopenaeus vannamei): Zucht Vietnam |  
**Krabbe** (Scylla serrata): Thailand/Bangladesh |  
**Schwein, Ente, Truthahn** (in Dim Sum): Frankreich

## PRODUKTIONSLAND BROT UND FEINBACKWAREN

**Bao Bun:** China | **Naan:** Indien | **Cheesecake:** Schweiz

## ERLÄUTERUNG

**Erbsenhack:** veganes Hack aus Erbsen |

**planted.chicken:** veganer Pouletersatz aus Erbsenprotein

## SOFTDRINKS

---

<b>PASSUGGER</b>	4.7 dL 5.9	7.7 dL 8.9
Wasser mit/ohne Kohlensäure		
<b>ZÜRIWASSER</b>	(Refill +1)	5 dL 3
<b>NOOBA LIMO</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
Soda, Minze, Ingwer, Zitrone, Holunderblüte		
<b>BIO-APFELSAFT / SCHORLE</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
<b>BIO-LEMONADE</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
Mango   Classic   Cranberry		
<b>MANGO LASSI</b>	2.5 dL 6.5	
<b>GINGER BEER</b>		2 dL 5.5
Gents		
<b>COCA-COLA CLASSIC / ZERO</b>		3.3 dL 5.2

---

## BIO YOOTEA

---

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

---

## COFFEE & MATCHA

---

<b>ESPRESSO   KAFFEE</b>		4.9
<b>ESPRESSO MACCHIATO   LATTE MACCHIATO</b>		5.9
<b>CAPPUCCINO   SCHALE</b>		
<b>MATCHA LATTE   ICED MATCHA LATTE</b>		5.9

---

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

**BIO TEA**

Refill +1

---

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

---

**INFUSION**

Refill +1

---

<b>PEPPERMINT INFUSION</b> Frischer Pfefferminz-Aufguss	<b>6.5</b>
<b>GINGER INFUSION</b> Frischer Ingwer-Aufguss	<b>6.5</b>
<b>NOOBA INFUSION</b> Ingwer-Aufguss mit Zitrone und Minze	<b>6.5</b>

---

**BEER**

---

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

---

## SPRITZER

---

<b>MANGO SPRITZ</b> Mangosaft, Prosecco, Soda	<b>13</b>
<b>YUZU SPRITZ</b> Yuzu-Sake, Prosecco	<b>13</b>
<b>LYCHEE BELLINI</b> Prosecco, Lychee	<b>13</b>
<b>ZERO LYCHEE BELLINI</b> Zero Mousseux, Lychee	<b>13</b>
<b>ZERO HUGO</b> Holunderblüte, Minze, Zero Mousseux, Soda	<b>13</b>

---

## WINE BY THE GLASS

---

<b>PROSECCO EXTRA DRY DOC</b> Enrico Bedin, Treviso, Italien Glera	1dl <b>8.5</b>
<b>ZERO MOUSSEUX ALKOHOLFREI</b> Kellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland Riesling, Kerner, Alkohol 0.0%	1dl <b>8.5</b>
<b>MARIUS BLANCO</b> Finca Los Timonares, Almansa, Spanien Verdejo, Sauvignon Blanc	1dl <b>7.5</b>
<b>CHARDONNAY</b> Tour du Pech, Languedoc, Frankreich Chardonnay	1dl <b>8.9</b>
<b>PALM ROSÉ</b> Château de L'Escarelle, Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah	1dl <b>8.5</b>
<b>MARIUS CRIANZA</b> Finca Los Timonares, Almansa, Spanien Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon	1dl <b>7.5</b>
<b>ELEMENTS MERLOT</b> Casa Paladin, Venetien, Italien Merlot	1dl <b>8.7</b>

---

Das gesamte Wein- und Sake-Sortiment findest du in der Weinkarte. Frag bei den Servicemitarbeitenden gerne nach.