

**nooba** 

pan asian  
cuisine

ENGLISH MENU



MENU  
WINTER 2024 / 2025

## STARTERS

---

**SWEET & SPICY SOY GLAZED EDAMAME** 🍲🌱 2, 12 **9.5**  
Warme, süss-scharfe Sojabohnen

---

**EDAMAME** 🌱🌱 2 **7.5**  
Warme, gesalzene Sojabohnen

---

**VEGAN NOOBA SALAD** 🌱 2, 3, 12 **8.4**  
Blattsalat, Gurken, Karotten- und Rettichsalat, Rotkohl,  
Sojasprossen, Garanatapfelkerne, Zitrusfrüchte,  
Crispy Gyoza-Teig in Streifen mit Oliven-Soja-Dressing

---

**SATAY GAI** 🍲🌱 1, 2, 4, 7, 10, 11 **17.4**  
Pouletspiessli, Erdnuss-Sauce, eingelegtes Gemüse

---

**GYOZA** 1, 2, 5, 6, 7, 12 5 Stück **15.4** 8 Stück **20.4**  
Gebratene Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Rind | Gemüse 🌱

---

**DIM SUM** (hand crafted) 1, 2, 10, 12 5 Stk. **16.4** 10 Stk. **28.4**  
Gedämpfte Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Krevetten | Gemüse 🌱

---

**APERIO PLATTE TO SHARE** 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12 pro Person **20.4**  
Spicy Edamame, Gyoza Variation, Satay Gai mit Erdnuss-  
Sauce und Getränke nach Wahl (ab 2 Personen)  
(Für Dine Around Gäste Getränke nicht inbegriffen)

---

## SALADS

---

**SOM TAM** 🍲🌱🌱🌱 4, 8, 11 klein **14.5** gross **19.5**  
Papayasalat mit grüner Mango, Erdnüssen, Langbohnen, Cherrytomaten

---

**PLANTED KALE SALAD** 🌱 1, 2 **22.4**  
Spinat, Kale, Zitrusfrucht, geröstete Zwiebeln, Gurken,  
Peperoni, Avocado, **planted.chicken**, Miso-Tahini-Dressing

---

## SOUPS

**TOM KHA GAI** 2, 5, 8, 11, 12 klein **13.5** gross **20.5**  
Kokossuppe mit Poulet, Reisstrohpilze, Koriander, Zitronengras

**NOOBA RAMEN** ☿ 2, 5, 6, 7, 11, 12 **24.5**  
Geflügelsuppe mit Ramennudeln, Poulet, Gemüse,  
Shiitake Pilzen, Ei

**NOOBA UDON** ⊕ 1, 2, 4, 6, 12 **20.5**  
Miso-Erdnuss-Nudelsuppe mit Sojahack, Gemüse, Ingwer

## MAINS

**FRIED RICE** ☿ 2, 5, 12 **20.5 22.5 26.5 27.5**  
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei  
mit Tofu und Shiitake Pilzen **20.5** mit No Chicken Chunks ⊕ **22.5**  
mit Poulet **26.5** oder Krevetten **27.5**

**PANAENG CURRY** ☿☿☿ 2, 8, 10, 11 **24.5 26.5 31.5**  
Rotes Curry mit Babymais, Langbohnen, Jasminreis mit  
Tofu und Gemüse **24.5** mit Poulet **26.5** oder Rindsfiletstreifen **31.5**

**GREEN CURRY** ☿☿☿☿ 2, 8, 10, 11 **24.5 26.5 31.5**  
Grünes Curry mit Auberginen, Thai Basilikum,  
Bambussprossen, Jasminreis mit  
Tofu und Gemüse **24.5** mit Poulet **26.5** oder Rindsfiletstreifen **31.5**

**DAL CURRY** ☿☿ 7, 8, 12, 13 **25.5**  
Linsen Curry mit Jasminreis, Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat,  
Mango Chutney, Joghurt

**PANEER MAKHANI** ☿☿ 7, 8, 12, 13 **27.5**  
Gegrillter Frischkäse, Curry-Masala-Sauce, Ingwerstreifen,  
Jasminreis, Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney, Joghurt

**CHICKEN MASALA** ☿ 7, 8, 12, 13 **31.5**  
Poulet, Curry-Masala-Sauce, Koriander, Minze, Jasminreis,  
Naan-Brot, Raita, Jaipur Salat, Mango Chutney, Joghurt

**YAKI SOBA** ☿ 2, 6, 12 **22.5 27.5**  
Ramennudeln mit Gemüse **22.5** oder zusätzlich mit Poulet **27.5**

**PAD THAI** ☿☿ 2, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13 **29.5**  
Reisnudeln mit Ei, Poulet, Krevetten, Erdnüssen, Sojasprossen,  
Thai Lauch, Koriander

**PAD GRA PAO** 🍴🍴🍴 2, 9, 12 **23.5 26.5 31.5**  
Babymais, Langbohnen, Bambussprossen, Zwiebeln,  
Knoblauch, Thai Basilikum, Jasminreis  
mit Tofu 🍷 **23.5** mit Poulet **26.5** oder Rindsfiletstreifen **31.5**  
mit Bio-Spiegelei **+3.5**

---

**TERIYAKI SALMON STEAK** 🍴 1, 2, 6, 7, 11, 12 **31.5**  
Lachsfilet, Teriyaki-Sauce, Gemüse, Jasminreis

---

**CASHEW CHICKEN SINGAPOREAN STYLE** 🍴 2, 3, 9, 11, 12 **27.5**  
Poulet, Cashewkerne, Datteln, Brokkoli, Zwiebeln,  
Ginkgo Kerne, Frühlingszwiebeln, Jasminreis

---

**GINGER BEEF SALAD** 🍴 2, 11 **30.5**  
Rindfleisch, Ingwer, Vermicelli Reismudeln, Babyleaf, Minze,  
Frühlingszwiebeln, Karotten, Nüag-Jam-Sauce

---

## SIDES

**REIS** 🍴🍷 **4.5**

---

**NAAN-BROT** 🍴 12 2 Stk. **7.5**

---

Hinweis: Für zusätzliche Saucen oder Beilagenwechsel verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 3.5. Bei Änderungen der Gerichte verlängert sich die Zubereitungszeit.

Unsere **Allergene** finden Sie hier aufgelistet, aufgrund der Mischküche können diese abweichen:

- |                  |               |
|------------------|---------------|
| 1 Sesam          | 8 Sulfit      |
| 2 Soja           | 9 Weichtiere  |
| 3 Schalenfrüchte | 10 Krebstiere |
| 4 Erdnüsse       | 11 Fische     |
| 5 Eier           | 12 Gluten     |
| 6 Sellerie       | 13 Laktose    |
| 7 Senf           |               |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

## DESSERT

<b>HOMEMADE MOUSSE*</b> $\varnothing$ 5, 13	<b>8.5</b>
<b>STICKY RICE AND MANGO</b> $\cancel{\$}$ $\text{\textcircled{V}}$ Süßer Pandan-Klebereis, Kokosnussmilch, Thai Mango	<b>11.5</b>
<b>HOMEMADE CHEESECAKE</b> $\varnothing$ 5, 12, 13	<b>8.5</b>
<b>FROZEN MOCHI*</b> $\varnothing$ 2, 12, 13	(2 Stück) <b>6.4</b>
<b>GLACÉ*</b> 5, 13	(Portion) <b>6.5</b>
<b>SORBET*</b> $\text{\textcircled{V}}$	(Portion) <b>6.5</b>

\*Unsere Servicemitarbeitenden geben dir gerne Auskunft zu unserem aktuellen Angebot.

## ZEICHENERKLÄRUNG

$\text{\textcircled{D}}$  Scharf  $\text{\textcircled{D}}$  Sehr Scharf  $\cancel{\$}$  Keine glutenhaltigen Zutaten  
 $\cancel{\text{\textcircled{M}}}$  Keine Milch  $\varnothing$  Vegetarisch  $\text{\textcircled{V}}$  Vegan

## DEKLARATION

**SCHWEIN** Schweiz **POULET** Schweiz **RIND** Schweiz  
**ENTE** Frankreich **KREVETTEN** Vietnam **LACHS** Nordostatlantik  
**planted.chicken** Veganer Pouletersatz aus Erbsenprotein

## DIM SUM DEKLARATION

**KREVETTEN** Thailand **ENTE** Frankreich **TRUTHAHN** Frankreich

## SOFTDRINKS

---

<b>VALSER</b>	3.3 dL 5.4	7.5 dL 9.8
Wasser still/mit Kohlensäure		
<b>BIO APFELSAFT</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
<b>BIO APFELSCHORLE</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
<b>MANGOSCHORLE</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
<b>COCA-COLA CLASSIC UND ZERO</b>	3.3 dL 5.4	
<b>LAAX WASSER</b>	5 dL 3	1 L 5
<b>NOOBA LIMO</b>	2.5 dL 4.9	4 dL 6
Soda, Minze, Ingwer, Zitrone, Holundersirup		
<b>YOOTEA LEMON GRASS</b>		5 dL 7
Grüntee, Zitronengras		
<b>YOOTEA GINGER APPLE</b>		5 dL 7
Grüntee, Apfelsaft, Ingwer		
<b>YOOTEA JASMEEN GREEN</b>		5 dL 7
Grüntee, Jasmin, Minze		
<b>YOOTEA PINK ROSE</b>		5 dL 7
Grüntee, Granatapfel, Rose		

---

## BEER

---

<b>CALANDA</b> (Schweiz) Offenausschank	4 dL 7.5
<b>SINGHA</b> (Thailand)	3.3 dL 7
<b>KINGFISHER</b> (Indien)	3.3 dL 7
<b>TSINGTAO</b> (China)	3.3 dL 7
<b>ASAHI</b> (Japan)	3.3 dL 7
<b>TIGER</b> (Singapur)	3.3 dL 7
<b>YUZU PALE ALE</b> (Schweiz)	3.3 dL 8.5
<b>ERDINGER WEIZEN</b> (Deutschland)	5 dL 8.7
<b>CALANDA SENZA</b> (Schweiz) alkoholfrei	3.3 dL 6.5

---

## TEA

---

<b>SENCHA MIZUKI</b>	Japanischer Grüntee	6
<b>LEMON GRASS</b>	Zitronengras	6
<b>OO LONG ORANGE</b>	Schwarztee, Orange, Mango	6
<b>GENMAICHA</b>	Gerösteter Reis, Grüntee	6
<b>DARJEELING</b>	Schwarztee	6
<b>GINGER LIME</b>	Grüntee, Zitronengras, Ingwer	6
<b>POMEGRANATE</b>	Rooibos, Granatapfel, Früchte	6
<b>MOUNTAIN HERBS</b>	Blüten, Kräuter	6
<b>PEPPERMINT INFUSION</b>	Frischer Pfefferminz-Aufguss	6.5
<b>GINGER INFUSION</b>	Frischer Ingwer-Aufguss	6.5
<b>NOOBA INFUSION</b>	Ingwer-Aufguss mit Zitrone und Minze	6.5

---

## COFFEE

---

<b>ESPRESSO   KAFFEE</b>	5
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	5.2
<b>CAPPUCCINO</b>	5.8

---

## SPRITZER

---

<b>MANGO SPRITZ</b>	Mangosaft, Prosecco, Soda	13
<b>YUZU SPRITZ</b>	Yuzu-Likör, Prosecco, Soda	13
<b>NOOBA SPRITZ</b>	Pflaumenwein, Prosecco, Soda, Minze, Limette	13

---

## COCKTAILS

---

### **NOOBA MULE** 16

Vodka, Minze, Ingwer, Limette, Zitronengras, Ginger Beer

---

### **ASIAN MOJITO** 16

Rum, Minze, Ingwer, Limette, Chili, Mangosaft

---

### **SAKE MULE** 16

Sake, Gurke, Minze, Limette, Ginger Beer

---

### **NOOBA MOJITO** 16

Rum, Limette, Basilikum, Soda, Rohrzucker

---

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

---

### **MANGO MOKITO** 12

Mangosaft, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker

---

## SAKE

---

### **CHOYA JAPANESE SAKE** kalt oder warm, 14.5% 1 dl 9

### **CHOYA PFLAUMENWEIN** kalt oder warm | süß, leicht, frisch 1 dl 9

### **HEAVENSAKE JUNMAI GINJO** 1 dl 12 7.2 dl 79

Poliergrad: 51%, Jumai Ginjo

Blumig mit Zitrus und Apfelaromen

---