



NOOCH

ASIAN KITCHEN



Starters

zum Einstimmen oder
für den kleinen Hunger...



EDAMAME

Japanische Sojabohnen, warm und leicht gesalzen 7.5

MISO SOUP

Miso Suppe mit Tofu, Karotten, Sojasprossen
und Frühlingszwiebeln 7.5

EDAMAME DELUXE

Tempura Edamame und Sweet Potato Sticks,
dazu homemade Chipotle-Dip 11.5

HARUMAKI

Mini-Frühlingsrollen, dazu Hot Sweet'n'Sour Dip 10.5

PAPAYA SALAD EVERGREEN

Papayastreifen, Erdnüsse, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten
und Koriander an Asia-Dressing 12.5

SATAY STICKS

Marinierte Pouletspiessli mit Erdnussauce 14.5

JUMPING BIRDS

Knusprig frittiertes Karaage Chicken mit Shichimi Dip 14.5

SPICY TUNA TATAR

Pikantes Premium-Tuna Tatar mit Noricracker 16

SPICY SALMON TATAR

Pikantes Lachs Tatar mit Noricracker 15

Dumplings to share

GEMÜSE GYOZA

Gebratene, japanische Teigtaschen mit Gemüse, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk. **11.5**

SHRIMP GYOZA

Gebratene, japanische Teigtaschen mit Shrimps, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk. **12.5**

POULET GYOZA

Gebratene, japanische Teigtaschen mit Poulet, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk. **11.5**

PLANT-BASED MOMO

Gedämpfte Teigtaschen mit plant-based No Pork an asiatischer BBQ Marinade, serviert mit Ponzu-Sauce, 4 Stk. **11.5**

BEEF MOMO

Gedämpfte, tibetische Teigtaschen mit Beef, Papaya und Chili, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk. **12.5**

PORK MOMO

Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Shiitake-Pilzen an einer Smokey Honey Flavour, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk. **11.5**



The taste of Vietnam



Limited Special!

CHAY TÔM

Lauwarme Reismudeln mit Shrimps an einer Hoi Sin Sauce, vermischt mit Wasserspinat, Karotten, Thai-Basilikum, Pfefferminze, Koriander und Sprossen, dazu Nuoc Cham und Erdnüsse 28.5

CO'M RANG

Gebratener brauner Reis mit viel Ei, Wasserspinat, Pak Choi, Thai-Basilikum, Pfefferminze und Muh-Err-Pilzen, aromatisiert mit Sambal Oelek, Knoblauch und Sesamöl 24.5

BUN BO HUE

Rindfleischsuppe verfeinert mit Fischsauce, dazu Schweizer Rindfleisch und Reismudeln, garniert mit Thai-Basilikum, Pfefferminze und Sprossen 27.5

PIMP YOUR DISH

Heuschrecken, 3 Stk. 3.5



Soziales Engagement

Unser Charity-Engagement darf natürlich nicht fehlen: Mit jedem verkauften Nooch Special spenden wir 50 Rappen an die Organisation Cuisine sans frontières. Mehr dazu unter fwg-foundation.ch



Asia Favourites

SIGIRIYA SONG

Sri Lanka pur: Kottu Roti mit planted.chicken, frischem Gemüse, Ei und Ingwer 26.5

BEIJING NIGHT

Poulet in feinem Tempurateig, Peperoni, Ananas, homemade Sweet'n'Sour Sauce und Jasminreis 24.5

– auch mit **planted.chicken**   erhältlich

MY SONG PLANT-BASED SPRINGROLLS

Homemade Frühlingsrollen mit planted.pulled auf knackigem Wokgemüse mit Broccoli, Wasserspinat, Rettich und Pak Choi, serviert mit Hot Sweet'n'Sour Dip 25.5

low carb!

BEEF AND GINGER WOK

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Chili, Gemüse und Jasminreis 30.5

TOKIO SALMON

Lachssteak aus nachhaltiger Zucht an einer Teriyaki-Marinade, dazu Broccoli, Pak Choi, Peperoni, Karotten, Gewürzlauch, Thai-Basilikum, Ingwer und Knoblauch, serviert an einer Ponzu-Sauce 32.5

low carb!




Wok Noodles

WELCOME TO HEAVEN AND TOFU

Reisnudeln mit Schweizer Tofu, viel Gemüse, Pilzen, Ei und frischen Kräutern 23.5

NAKA BAY

Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander, an feiner Tamarindensauce

+ Tofu  23.5

+ Poulet 25.5

NI MATCHI

Soba-Nudeln mit Matcha und planted.chicken, Broccoli, Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Karotten, rote Zwiebeln, Gewürzlauch, Knoblauch, Ingwer, Cashewkerne und Sweet'n'Sour Sauce 25.5

BEEF AND ZEN

Udonnudeln, zartes Rindfleisch, Chili, Lemongrass, Pilze, Gemüse und frische Kräuter 29.5

SUNSHINE SURFERS

Ramennudeln, grilliertes Poulet, Pilze, Gemüse und frische Kräuter 25



Fried Rice

für langen Genuss
mit Stäbchen essen!



FLOWER POWER

Fried Rice mit viel knackigem Gemüse, Pilzen, Ei und Mango, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander 22.5

SEA HOPPER

Fried Rice mit Shrimps, frischem Gemüse, Ei und roten Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander 26.5

JAMES BOND ISLAND

Fried Rice mit Poulet, Gemüse und Ei, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander 25.5

– auch mit **planted.chicken**  erhältlich

Bowls & Noodle Soups

GROUND BIRD

Ramennudeln in homemade Broth mit würzigem Poulet, Muh-Err- und Shiitake-Pilzen, Ei, viel frischem Gemüse, Kräutern und Ingwer 26.5

NIPPON BRIDGE

Tantanmen Noodle Soup mit No Minced Meat, Sesampaste, Nori, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Chiliöl 25.5

NO SHRIMPS BOWL

Poke mit Sushireis, plant-based No Shrimps, Edamame, mariniertem Rettich, Mango, Wakame und spicy Veganaise, an einem Zitronendressing mariniert 25.5

NOGUCHI POKE

Bowl mit Sushireis, Gurke, Edamame, Kirschtomaten, Mango, Wakame, Rettichsprossen und Reis Pops, mariniert mit Poke Sauce

Lachs 25.5

Gelbflossen-Tuna 26.5

KARAAGE CHICKEN BOWL

Lauwarme Bowl mit knusprigem Karaage Chicken, Jasminreis, Wasserspinat, Chinakohl, Karotten und Shichimi Veganaise 23.5



Curries

+ gedämpften
Jasminreis



GREEN AND HOT

Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen



YELLOW TREE

Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen

PANANG CURRY

Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen

Wähle für dein Curry zwischen:

+ Tofu 	24	+ Shrimps	27.5
+ planted.chicken 	26.5	+ Rindfleisch	29.5
+ Poulet	26.5		

The taste of Vietnam

Das eingespielte Food-Entwicklungsteam – Kay und Sebastian – hat sich bei der Suche nach dem neuen Nooch Special in die vietnamesische Küche verliebt. Also legten sie all ihre Kochkünste auf den Tisch, um drei einzigartige Specials nach vietnamesischer Art zu kreieren.



„Wir haben klassische Aromen aus der vietnamesischen Küche einfließen lassen, wie zum Beispiel Krabbenpaste, Nuoc Cham – eine typisch vietnamesische Dipsauce – und Fischsauce in einem Rindfleischgericht“, so Kay zu dem vollendeten Werk.

Soziales Engagement






Und unser Charity-Engagement darf natürlich nicht fehlen: Mit jedem verkauften Nooch Special spenden wir 50 Rappen an die Organisation Cuisine sans frontières. Mehr dazu unter fwg-foundation.ch



N GUEST FAVOURITE

 CLIMATE-FRIENDLY (Gerichte, die weniger als 629g CO₂-Emissionen verursachen)

 VEGI  VEGAN

 HOT  HOTTER  HOTTEST

Unsere Gerichte werden frisch für dich zubereitet. Deshalb kann es vorkommen, dass wir sie dir und deinen Freunden nicht gleichzeitig servieren.



Fragen zu Allergenen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Antworten findest du unter: NOOCH.CH/ALLERGENE

Nachhaltigkeit

ist für uns mehr als
nur ein Modebegriff



Wir sind CO₂-neutral!
Wir messen unseren CO₂-Fussabdruck, reduzieren den CO₂-Ausstoss und kompensieren, was wir nicht reduzieren können. Ausserdem entwickeln wir klimafreundliche Menüs, die weniger als 629g CO₂-Emissionen verursachen.



Wir verwenden seit Jahren ausschliesslich Schweizer Fleisch und setzen uns damit für hohe Qualität, artgerechte Haltung und kurze Transportwege ein.



Unser Gelbflossen-Tuna kommt ausschliesslich von einer spezifischen, lokal verwalteten Fischerei in Mikronesien (FAO 71/77) mit gewährleisteter, transparenter Herkunft.



Blueyou beliefert uns mit Selva Shrimp®-Tigergarnelen in Premiumqualität.

Das bedeutet: Keine Zufütterung, keine Medikamente, frisch aus der Natur für höchste Qualität.

Zudem wird die Produktion und Verarbeitung von Selva Shrimp® regelmässig nach ASC überprüft.



Too Good To Go

Mit unserem langjährigen Partner Too Good To Go kämpfen wir an vorderster Front gegen Food Waste und haben als Food-Family schon über 115'000 Mahlzeiten gerettet.



Mehr zu unseren Nachhaltigkeitsprojekten findest du online unter: nooch.ch/nachhaltigkeit



THIS IS IMPOSSIBLE

WE ARE PART OF:

FAMILIE
WIESNER
GASTRONOMIE

fwg.ch

 Recycled Paper, 100% FSC