



NOOCH
ASIAN KITCHEN





zum Einstimmen oder
für den kleinen Hunger ...

Starters

EDAMAME

Japanische Sojabohnen, warm und leicht gesalzen **7.5**

MISO SOUP

Miso Suppe, 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, serviert an einem Asia-Dressing **12.5**

SATAY STICKS

Marinierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce **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 Teigtaschen mit Beef, Papaya und Chili, 4 Stk. **12.5**

PORK MOMO

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




Asia Favourites

SIGRIYA 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, Wasserspinaat, 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!





Limited
Special!

Tokio Udon Streetfood

YAKI UDON

Udonnudeln mit Poulet, Peperoni, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert an einer Erdnusssauce **25.5**

TEMPURA UDON

Udonnudeln in einer Suppe mit Pak Choi, Karotten, black Fungus und Misobröhe, dazu Tempura vom plant-based No Shrimp, Okra und Nori **25.5**

CURRY UDON

Udonnudeln mit scharfer, grüner Currysauce, Tofu, Pak Choi, Wasserspinat, Broccoli, Edamame, Röstzwiebeln und frittiertem Knoblauch **24**

PIMP YOUR DISH

Heuschrecken, 3 Stk. **3.5**

Wok Noodles

WELCOME TO HEAVEN AND TOFU

Reisnudeln mit 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

Sobanudeln mit Matcha und planted.chicken, Broccoli, Pack 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**





für langen Genuss
mit Stäbchen essen!

Fried Rice

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**

KARAAGE CHICKEN BOWL

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

NOOCH POKE

Poke mit Sushireis, Gurke, Edamame, Kirschtomaten, Mango, Wakame, Rettich-sprossen und Reis Pops, mariniert mit Poke Sauce

Lachs 25.5 Gelbflossen-Tuna 26.5





+ gedämpften
Jasminreis

Curries

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		

Tokio Udon Streetfood



N GUEST FAVOURITE

VEGI **VEGAN**

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

HOT **HOTTER** **HOTTEST**


Die asiatische Strassenküche ist voller Leben, es herrscht Trubel und Menschen verschiedenster Herkunft treffen sich an einem Ort.

So lebt auch das Nooch Asian Kitchen – und deshalb passt das neue Nooch Special perfekt: Tokio Udon Streetfood steht für alles, was wir zu bieten haben. Vielfalt, Kulinarik und nachhaltige Gerichte – here you go.

Übrigens: Die nachhaltigen Menüs erkennst du an unserem Label "umweltfreundlich": Jedes Gericht mit diesem Label wurde mit weniger als 629g CO₂-Emissionen produziert.

*Soziales
Engagement*

 **FWG
FOUNDATION**

Mit jedem verkauften Special spendet die FWG-Foundation 50 Rappen an die Little Big Hero Stiftung.  **LITTLE
BIG
HERO**

Mehr über die FWG-Foundation und die unterstützten Projekte findest du auf fwg-foundation.ch

*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/DE/ALLERGENE

Nachhaltigkeit

ist für uns mehr als
nur ein Modebegriff



Wir sind foodbasiert CO₂-neutral und kompensieren jedes Jahr die verursachten CO₂ Emissionen des gekochten Essens. Klimafreundliche Gerichte sind alle Menüs, die weniger als 629 g 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) mit gewährleisteteter, 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 bieten nicht verkaufte Gerichte über die App von Too Good To Go an.



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



WE ARE PART OF:

FAMILIE

WIESNER
GASTRONOMIE

fwg.ch



Recycling Paper
Recycling - 100% (Kraftpapier)

100% Postle in CHF 0.00, MMS

