



zum Einstimmen oder für den kleinen Hunger ...

Stantens



EDAMAME >

Japanische Sojabohnen, warm und leicht gesalzen 7.5



Miso Suppe, Tofu, Karotten, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln 7.5

EDAMAME DELUXE SO



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

IUMPING 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

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**





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 Misobrühe, dazu Tempura vom plant-based No Shrimp, Okra und Nori **25.5**

CURRY UDON VIVION

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 🖊 🚱

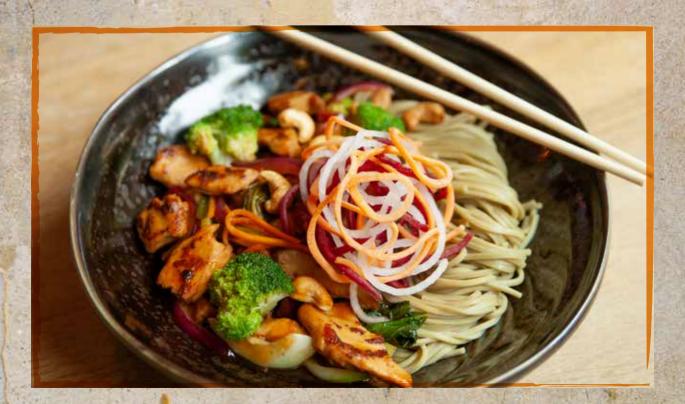
Sobanudeln mit Matcha und planted.chicken, Broccoli, Pack Choi, Shiitake-Pilzen, Karotten, rote Zwiebeln, Gewürzlauch, Knoblauch, Ingwer, Cashewkerne und Sweet'n'Sour Sauce **25.5**

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 Stäbohen essen!

Fried Rice

FLOWER POWER P

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**

IAMES BOND ISLAND

Fried Rice mit Poulet, Gemüse und Ei, arniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander **25.5** – auch mit planted.chicken erhältlich

Bowls & Marie 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





+ gedämpfter Jasminneis

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

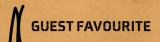
PANANG CURRY

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





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

HOT HOTTER

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.



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

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

L Nachhaltigkeit –

ist für uns mehr als nun ein Modebegniff



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 lahren ausschliesslich

Schweizer Fleisch und setzen uns damit für hohe Oualität. artgerechte Haltung und kurze Transportwege ein.



Unser Gelbflossen-Tuna kommt ausschliesslich von einer spezifischen, lokal verwalteten Fischerei in Mikronesien (FAO 71) 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® regel-mässig nach ASC überprüft.



Mit unserem langjährigen Partner

Too Good To Go 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

