



noah's

À la carte Herbst 2025

Vorspeise Chf

noah's Salat 13.5

Wildkräuter | Sauce nach Mamas Rezept

*

Hausgemachte Teigtaschen 17.5

Rind oder vegetarisch

*

«Härdöpfelnäschtle» 18.5

Eigelb | Schnittlauch | verschiedene Kräuter

*

Tartar vom Rindsfilet 25.5

Eingelegtes | Trüffel | 10-Kornbrot

Hauptgang

Gebratenes Rindsfilet 55.5

Knusprige Kartoffel | junges Gemüse

Jus | frischer Trüffel

*

Geflämmtter Hummerschwanz 48.5

Sellerie | Champignons | Risotto

*

Hausgemachte Ravioli 46.5

Zitrone | schwarzer Pfeffer

Belperknolle

*

Gebratener Alpenzander 47.5

Radisli | Stangensellerie

Pfälzerkarotten | Buchweizen

Abendmenu Herbst 2025

Der Anfang

Topinambur | Lauch | Mais

*

Gebeizter Wolfsbarsch

Kräuterseitling | Wasabi | Limette

Oder

Butternusskürbis

Orange | Salanova | Kreuzkümmel

*

Sellerieroulade

Quitte | Hüttenkäse | Trüffel

*

Entrecôte vom Hirschkalb

Babykarotten | Rosenkohl | Eierschwämmli |

Holzofenbrotknödel

Oder

Kartoffelkluski

Rotkraut | Shiitake | Thymian | Ahornsirup

*

Flösserkäse

Essiggemüse | Portwy

*

Mohnsamen

Kurkuma | Honig | Milch

3 Gänge Chf 85

Jeder weitere Gang Chf 18

Weinbegleitung

3 Gänge Chf 30

Jeder weitere Gang Chf 10

Bitte informieren Sie sich gerne bei unseren
Mitarbeiter über Allergien oder Unverträglichkeiten,
sowie die Herkunft der Produkte.
Preis in Chf inkl. MwSt.



Dessertmenu Herbst 2025

Chf

noah's Kaffee Affogato

12.5

Vanilleglace | Buttercrumble | Kaffee-Espuma

Mit Kaffeelikör

+4.5

*

Sorbet mit Schuss

12.5

Sauerkirsche oder Sanddorn | Schaumwein

*

``Pumpkin Pie``

16.5

Kürbis | Sanddorn | Kardamom

*

Flösserkäse

18.5

Essiggemüse | Portwy

Bitte informieren Sie sich gerne bei unseren Mitarbeiter über Allergien oder
Unverträglichkeiten, sowie die Herkunft der Produkte.
Preis in Chf inkl. MwSt.