



noah's

À la carte Frühling 2026

Vorspeise	Chf
noah's Salat	13.5
Wildkräuter Sauce nach Mamas Rezept	
*	
Hausgemachte Teigtaschen	17.5
Rind oder vegetarisch	
*	
Pilze und Kaviar	24.5
Eigelb grober Senf Beurre Blanc	
*	
Tatar vom Rindsfilet	25.5
Eingelegtes Trüffel 10-Kornbrot	
Hauptgang	
Gebratenes Rindsfilet	55.5
Knusprige Kartoffel wilder Broccoli	
Jus frischer Trüffel	
*	
Geflämmtter Hummerschwanz	48.5
Sellerie Champignons Risotto	
*	
Hausgemachte Ravioli	46.5
Bärlauch grüner Spargel	
Belper Knolle	
*	
Gebratener Alpenzander	47.5
Karotten Bratkartoffeln Schnittlauch	

Abendmenu Frühling 2026

Der Anfang

Erbsen | Parmesan | Rhabarber

*

Gebeiztes Rindsfilet

Rettich | rote Zwiebel | Wasabi | Brioche

Oder

Edelpilz-Consommé

Eigelb | Bärlauch | Tapioka

*

Knuspriger Raviolo

Weisser Spargel | Zitrone | gebräunte Butter

*

Picanha vom Kalb

Grüner Spargel | Morcheln | Kartoffeln

Oder

Verschiedene Karotten

Chipotle | Erdnuss | Limette | Risotto

*

Jersey Blue

Dörrfrüchte | Portwy von Neukomm

*

Erdbeere und Shiso

Weisse Schokolade | Meringue

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.



noah's

Dessertmenu Frühling 2026 Chf

noah's Kaffee Affogato 12.5

Vanilleglace | Buttercrumble | Kaffee-Espuma

Mit Kaffeelikör +4.5

*

Sorbet mit Schuss 12.5

Sauerkirsche oder Sanddorn | Schaumwein

*

Toffeeglace 16.5

Warmer Brownie | Erdhussespuma

*

Jersey Blue 18.5

Dörrfrüchte | Portwy von Neukomm

Bitte informieren Sie sich gerne bei unseren Mitarbeiter über Allergien oder Unverträglichkeiten, sowie die Herkunft der Produkte.

Preis in Chf inkl. MwSt.