



noah's

À la carte Sommer 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	
*	
Geflämmter Hummerschwanz	48.5
Sellerie Champignons Risotto	
*	
Zartes Kalbspicanha	54.5
Café de Paris Pappardelle Zwiebel	
*	
Hausgemachte Ravioli	46.5
Ricotta Zitrone Belper Knolle	
*	
Gebratener Alpenzander	47.5
Karotten Bratkartoffeln Schnittlauch	

Abendmenu Sommer 2026

Der Anfang

Mini Lattich | Peperoni | Pinienkerne

*

Gebratene Jakobsmuschel

Kohlrabi | Mango | Jalapeño

Oder

Eingelegte Melonen

Burrata | Tomate | Brennessel

*

Grünes Linsendhal

Aubergine, Zitronengras

*

Zweimal Taube

Süsskartoffel | Fenchel | Aprikose | Trüffel

Oder

Taro-Wurzel

Spinat | Eierschwämmli | Erbsen

*

Bergkäse

Schwarzer Pfeffer | Schnittlauch

*

Geschichtete Ananas

Pistazie | weisse Schokolade

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
Mitarbeitern über Allergien oder Unverträglichkeiten,
sowie die Herkunft der Produkte.
Preis in Chf inkl. MwSt.



noah's

Dessertmenu Sommer 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	
*	
Toffeeglance	16.5
Lauwarmer Brownie Mascarponeschaum	
*	
Flüssiges Dessert	18.5
Espresso Martini toasted Marshmallow	
*	
Bergkäse	18.5
Schwarzer Pfeffer Schnittlauch	

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