



noah's

Herbstsaison 2026

Vorspeise

	Chf
noah's Salat	13.5
Wildkräuter Sauce nach Mamas Rezept	
*	
Hausgemachte Teigtaschen	18.5
Rind oder vegetarisch	
*	
Pilze und Kaviar	24.5
Eigelb grober Senf Beurre Blanc	
*	
Tatar vom Rindsfilet	25.5
Eingelegtes Trüffel 10-Kornbrot	
*	
Kräftige Pilzconsommé	18.5
Apfel Pilz grober Senf	
*	
Geschmorter Hokkaidokürbis	16.5
Sauerrahm Rauch Curry	

Zwischengang

Gebratene Jakobsmuschel	22.5
Kohlrabi Birne Jalapeño	
*	
Stunden-Ei	16.5
Hollandaise Schwarzwurzel Federkohl	
*	
Hausgemachte Hirschravioli	20.5
Beurre Blanc Petersilie Bergkäse	
*	
Kalbsschnitzel 'Wiener Art'	22.5
Lauwarmer Kartoffelsalat Gurkenrelish	

Hauptgang

	Chf
Gebratenes Rindsfilet	55.5
Knusprige Kartoffel wilder Broccoli	
Jus frischer Trüffel	
*	
Geflämmter Hummerschwanz	48.5
Sellerie Champignons Linguine	
*	
Zartes Kalbspicanha	54.5
Café de Paris Zwiebel Bramata	
*	
Hausgemachte Ravioli	46.5
Ricotta Rande Apfel Meerrettich	
*	
Gebratener Alpenzander	47.5
Karotten Bratkartoffeln Schnittlauch	
*	
Klassischer Hirschpfeffer	48.5
Gebratene Spätzli Rotkraut Rosenkohl	
*	
Cremiges Steinpilzrisotto	46.5
Butternusskürbis Pistazie	
Gebratener Steinpilz	

Überraschungsmenu

4 Gängemenu 'Surprise'	102
*	
5 Gängemenu 'Surprise'	124
*	
Weinbegleitung pro Gang	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 Herbst 2026	Chf
noah's Kaffee Affogato	12.5
Vanilleglace Buttercrumble Kaffee-Espuma	
Mit Kaffeelikör	+4.5
*	
Quitte und Marroni	16.5
Caramel Orange weisse Schokolade	
*	
Sorbet mit Schuss	12.5
Sauerkirsche oder Sanddorn Schaumwein	
*	
Toffeeglace	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.