

bowls

Artischoke Parmesan-Kroketten getrocknete Tomaten Trüffel-Dressing (V)	19
Grüne Bohnen Oliventapenade Aubergine mariniertes Frischkäse Kräuter-Dressing (V)	16
Babyspinat Cherry-Tomaten Parmesan Trüffel-Dressing (V)	17
Burrata Feigen Rucola Croutons Balsamico-Dressing (V)	24
Vegane Fajitas Quinoa Tofu Avocado-Dressing (VG)	16
Chicken Tikka Tomate Radieschen Peperoni Frischkäse Limetten-Honig-Dressing	17

crus

Thunfisch Tatar Avocado Tapioka-Chips Sesam-Dressing	24
Rinds-Tataki Ponzu knusprige Schalotten	28
Doraden-Ceviche Süsskartoffel Leche de tigre-Dressing	22
Lachs-Ceviche Apfel Ají Amarillo - Dressing 🍷	17

crossovers

Tempura-Krevetten Wakame-Salat Pomelo scharfe Cocktailsauce	22
Gedämpfte Dumplings (Krevette oder Poulet oder Gemüse) grüner Papaya-Salat Sichuan-Sauce 5 Stk	16
Gedämpfte Dumplings assortiert grüner Papaya-Salat Sichuan-Sauce 9 Stk	26

grilled & co.

jedes Fisch- oder Fleischgericht wird mit einer Beilage gereicht

Kabeljau gebraten Zitronengras-Sauce	42
Miso-Lachs Thai Basilikum-Sauce	33
Fish n Chips Tartar-Sauce	33
Gebratene Calamari Salsa von kandierter Zitrone	32
Grilliertes Freiland-Poulet Tabaka Piri Piri-Sauce	34
Grillierte Lammkoteletts Pfefferminz-Jus	41
Schweinsrippchen Ingwer-Sauce karamellierte Karotten	34
Rib Eye Steak vom Emmental-Rind Chimichurri-Sauce 220g	51
Gemüse-Tajine Tabouleh Mandeln karamellierte Zwetschgen Argan-Öl (VG)	28

sides

Würzige Babykartoffeln (V)	Sautierter frischer Spinat (V)
Pommes Frites Pont-Neuf (V)	Gedämpfter weisser Spargel Orangen-Sabayon (V)
Gebratener Jambalaya-Reis (V)	

Crossover Menü für 4 Gäste oder mehr

Instagrammable #noumibern 

Entdecken Sie die Noumi-Gerichte in all ihren Facetten
vom Küchenchef zusammengestellt | in vier Gängen serviert

pro Person 78

(V) Vegetarisch (VG) Vegan

Rind: Schweiz Lamm: Neuseeland Schwein: Schweiz Huhn: Schweiz
Dorade: Griechenland Thunfisch: Philippinen Kabeljau & Lachs: Norwegen Calamari: Italien