

bowls

Vietnamesische Reismnudeln Sojasprossen Tofu Karotten Kräuter Hoisin-Dressing (VG)	19
Thai grüner Papayasalat Kataifi-Krevetten Limette-Palmzucker Dressing Erdnüsse (auch V/VG) 🍷	20
Burrata Specie Rara - Tomaten Olivenstreusel Kombu-Tomatensugo (V)	24
Randen-Borani Linsen Pistazien Bulgur Dukkah Rucola pochiertes Ei rote Essigzwiebel (V)	19
Fajita-Salat Avocado gerösteter Mais grilliertes Pouletfleisch Achiote-Reis Tortilla Kümmel-Limettendressing (auch V/VG)	21

crus

Thunfisch-Tartar Avocado Tapioca-Chips Sesam-Dressing	24
Rohes Rindfleisch-Kibbeh Bulgur Pinienkerne Minze Labneh Fladenbrot	28
Pastrami-gewürzte Königsmakrele Rettich Gurke grilliert Apfel-Sellerievinaigrette kalt gepresst	22
Zucchini-Carpaccio Basilikumpesto getrocknete Tomaten Oliventapenade Rosmarin-Focaccia (VG)	17
Jakobsmuscheln gebläut Foie gras geräuchert Granny Smith - Apfel Grapefruit-Emulsion	24
Squid Olivenöl Yuzu-Kaviar Gartenkräuter	24

crossovers

Crab-Cake Ananas-Salsa Creolen-Sauce	23
Tempura-Krevetten Kokosnuss Essiggurken-Salat Honig-Senfsauce	22
Gedämpfte Dumplings (Krevette oder Poulet oder Gemüse) Kimchi-Salat Sichuan-Sauce	5 Stk 16
Gedämpfte Dumplings assortiert Kimchi-Salat Sichuan-Sauce	9 Stk 26
Reispapier-Rollen feinste Nudeln Karotten Gurke Frühlingszwiebel Peperoni Koriander Erdnuss-Sauce (V)	19

grilled & co.

jedes Fisch- oder Fleischgericht wird mit einer Beilage gereicht

Yakitori-Lachs Pak choi grilliert Sesam Nori-Algenblätter	33
Schwertfisch grilliert Sofrito-Sauce Fava-Bohnen Schwertmuscheln	45
🌀 Fish n Chips Tartar-Sauce (2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet)	34
Oktopus vom Grill Oliven Safran-Fenchel Chili-Vinaigrette 🌶️	35
Marinierte Riesenkrevetten vom Grill Wasserkressen-Salat Bergamotten-Sauce	51
Hähnchen vom Grill nach Peruanischer Art Green-Sauce	36
Lammkeule langsam gegart Harissa-Jus grillierte Frühlingszwiebeln	46
Grillierte Rinds-Picanha Farofa Maniok Tomatensalsa Cachaça-Jus	48
Black Angus - Entrecote (250g) fermentierte Beeren - BBQ Sauce	55
Aubergine mit Miso glasiert Rettich Orange Soba-Nudeln (VG)	29
Indisches Dal-Khichdi Mungbohnen Reis Sesamkörner Spinat Papadam Broccoli (VG)	27

sides

Süsskartoffel-Stampf Peperoni geräuchert (V)	Sautierter Spinat getrocknete Tomaten Schalotten (V)
Pommes frites Pont-Neuf (V)	Glasierte Karotten Ahornsirup Sesamkörner Estragon (VG)
Gedämpfter Ying Yang Reis (VG)	Rucola-Salat Birne Parmesan Kürbiskerne Vincotto (VG)

Crossover Menü für vier & mehr

instagrammable 

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

pro Person 78

(V) Vegetarisch (VG) Vegan

Rindfleisch: Schweiz Lamm: Irland Poulet: Schweiz Hähnchen: Frankreich Foie gras: Frankreich
Krevetten: Vietnam Krabbe: Nordwest-Pazifik Oktopus: Spanien Thunfisch: Philippinen Schwertfisch: Indischer Ozean
Cod: Nordost-Atlantik Königsmakrele: Dänemark Lachs: Norwegen Jakobsmuschel: Nordwest-Atlantik Muscheln & Squid: Italien

bowls

Vietnamese rice noodles bean sprouts crispy tofu carrots garden herbs hoisin dressing (VG)	19
Thai green papaya salad crispy kataifi shrimp lime - palm sugar dressing peanuts (also as V/VG) 🍷	20
Burrata heirloom tomato olive streusel kombu tomato sugo (V)	24
Beetroot borani lentils pistachio bulgur Dukkah rocket poached egg pickled red onion (V)	19
Fajita salad avocado roasted corn grilled chicken achiote rice tortilla bread cumin - lime dressing (also as V/VG)	21

crus

Red tuna tartare avocado crispy tapioca sesame dressing	24
Raw beef Kibbeh bulgur pine nuts mint labneh flatbread	28
Pastrami spiced kingfish radish grilled cucumber cold pressed apple celery vinaigrette	22
Zucchini carpaccio basil pesto sundried tomato olive tapenade rosemary focaccia (VG)	17
Torched scallops smoked shaved foie gras granny smith apple grapefruit emulsion	24
Squid olive oil yuzu caviar garden herbs	24

crossovers

Crab cake pineapple salsa Creole sauce		23
Coconut shrimp tempura pickled cucumber salad honey mustard sauce		22
Steamed dumplings (shrimp or chicken or vegetable) kimchi salad Sichuan sauce	5pcs	16
Assorted steamed dumplings kimchi salad Sichuan sauce	9pcs	26
Rice paper rolls noodles carrot cucumber green onion bell pepper coriander peanut sauce (V)		19

grilled & co.

each fish or meat dish includes one side

Yakitori salmon grilled pak choi sesame nori seaweed	33
Grilled swordfish sofrito sauce fava beans razor clams	45
🌿 Fish n Chips tartar sauce (2 CHF are donated to the Genolier Foundation)	34
Grilled octopus olives saffron fennel chili vinaigrette 🌶️	35
Marinated grilled king prawns watercress salad bergamot sauce	51
Grilled corn-fed chicken Peruvian style spicy green sauce	36
Slow-cooked lamb shank harissa jus grilled spring onion	46
Grilled beef picanha roasted farofa manioc tomato salsa cachaça jus	48
Sirloin steak of Black Angus beef (250g) lacto-fermented red berry BBQ sauce	55
Miso-glazed grilled eggplant radish orange soba noodles (VG)	29
Indian dal khichdi moong lentils rice sesame seeds spinach papadum broccoli (VG)	27

sides

Sweet potato mash smoked paprika (V)	Sautéed spinach sundried tomato fried shallots (V)
Skin-on pont-neuf potatoes (V)	Maple syrup glazed carrots sesame seeds tarragon (VG)
Steamed Ying Yang rice (VG)	Rocket salad pear parmesan pumpkin seeds Vincotto (VG)

crossover menu for four & more

instagrammable 

The many flavours of Noumi to share | chef's choice | served in four flights

per person 78

(V) Vegetarian (VG) Vegan

Beef: Switzerland Lamb: Ireland Chicken: Switzerland Corn-fed chicken: France Foie gras: France
Shrimps: Vietnam Crab: Northwest Pacific Octopus: Spain Tuna: Philippines Swordfish: Indian Ocean
Cod: Northeast Atlantic Kingfish: Denmark Salmon: Norway Scallops: Northwest Atlantic Clams & Squids: Italy