

NOA
Restaurant Bar
GRILL

MENÜ VORSCHLÄGE

2025



„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)



APÉROVORSCHLÄGE

FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

APÉRO 1

Kartoffel Millefeuille, Frischkäse
Gruyère Moléson, Oliven, Grissini
Black Angus Nuggets , Chipotle Mayo
CHF 16.00

APÉRO 2

Geröstetes Maggia Brot:
Ricotta Honig Olivenöl
Lachs aus dem Buchenrauch, Frischkäse, Kräuter
CHF 14.00

APÉRO 3

Berkel Plättli
Serrano Schinken, Ziegenfrischkäse, Rucola
Fladenbrot
CHF 11.00

APÉRO 4

Christines Speck Kuchen
Erbsen Süppchen, Minze
CHF 12.00

APÉRO 5

Assortiertes Plättli
Trockenwurst, Speck, Gruyère Moléson
Oliven
CHF 12.00



MENÜVORSCHLÄGE

GRUPPEN AB 10 PERSONEN BITTEN WIR EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN
(VEGETARIER AUSGENOMMEN)

TAVOLATA

*Zusammen feiern und geniessen – verschiedene Gerichte zum Teilen
vegetarische Option erhältlich*

Saisonblattsalat

Sprossen, Wildkräuter, Croutons, Hausdressing

Burnt Ends

knuspriger Schweinebauch, Kaffee BBQ Sauce

Lachs aus dem Buchenrauch

geröstetes Maggia Brot, Frischkäse, Wildkräuter

Kalbshohrücken 160g

am Stück à point grilliert

Short Ribs BBQ „Black Angus“

Saucenauswahl, Saisongemüse

Pommes Frites, Risotto

„Bitzli von Allem“

Süsse Auswahl aus der Patisserie

CHF 91 / Person



MENÜ 1

Lachs aus dem Buchenrauch
geröstetes Maggia Brot | Frischkäse | Wildkräuter

Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g
am Stück à point grilliert
Schwarzes Gold | Saisongemüse
Pommes Frites

Zartbitter Ganache
Schokoladenerde | Popcorn Glace | Meringue

CHF 82.00

MENÜ 2

Saisonblattsalat
Milken Nuggets | Radieschen Vinaigrette

Rindsfilet „Black Angus“ 200g
am Stück à point grilliert
Béarnaise, Rotwein Schalotten,
Kartoffelstock

Rhabarber
Mandelbisquit | Rhabarber | weisse Schokolade | Rhabarbersorbet

CHF 99.00



MENÜ 3

Frischkäse Tartelette
junges Gemüse

Kalbshohrücken
am Stück rosa grilliert
Hollandaise
Saisongemüse, Trüffel-Parmesan Frites

Zartbitter Ganache
Schokoladenerde | Popcorn Glace | Meringue
CHF 89.00

MENÜ 4

Saisonblattsalat
Sprossen | Kerne

Maispoulardenbrust
Chimichurri
Blattspinat | Süsskartoffelstock

Crème Brulée

CHF 64.00



MENÜ 5 VEGI

Frischkäse Tartelette
junges Gemüse

Ravioli Fribourgeois AOP
geschmolzener Lauch | geschmorte Kirschtomaten | Röstzwiebeln

Rhabarber
Mandelbisquit | Rhabarber | weisse Schokolade | Rhabarbersorbet

CHF 72.00

MENÜ 8 VEGAN

Saisonblattsalat
Blattsalat | Sprossen | Kerne

Planted Filet
grilliert

Chimichurri
Saisongemüse, Trüffel Frites

Brownie
Cassissorbet

CHF 67.00



EXKLUSIVE VERANSTALTUNGEN

AB 60 PERSONEN

GRILL EASY

Saisonblattsalat

SPROSSEN | KERNE | Hausdressing

serviert

GRILL BUFFET

NOA Schweinsbratwurst

Poulet Drummstick

Spareribs

Rindshuftdeckel

Pommes Frites | Maiskolben

Kräuterbutter & BBQ Sauce

Crème Brulée

serviert

64.-

GRILL MEDIUM

Vorspeisen Buffet

Panzanella Salat | Blattsalat Hausdressing | Taboule Salat

Humus | Honig Ricotta | Fladenbrot | Brotkorb

GRILL BUFFET

NOA Schweinsbratwurst

Poulet Drummstick



Entrecôte "Black Angus»

Spareribs

Pommes Frites | Risotto | Saisongemüse | Maiskolben

Planted Steak

Kräuterbutter | BBQ Sauce | Bearnaise

* * *

Schoggi Ganache

91.-

GRILL PREMIUM

VORSPEISEN BUFFET

Panzanella Burratina | geräucherter Lachs | Taboule Salat | Blattsalat

Humus | Ricotta Honig | Fladenbrot | Brotkorb

* * *

Bratwurst

Maispouletbrust

Entrecote "Black Angus"

Short Ribs Black Angus/ oder Crevetten

Côte de boeuf

Mini backed potato Sauerrahm | Risotto | Saisongemüse | Maiskolben

Planted Steak

Kräuterbutter | BBQ | Bearnaise | Chimichurri

* * *

DESSERTBUFFET

Crème brûlée | Meringue Crème Gruyère Bretzeli | Vanilleglace

Himbeer Cheesecake Brownie

118



ÜBRIGENS

- Gerne drucken wir Ihre persönliche Menükarte CHF 5.50/Stk.
- Getränke verrechnen wir zu à la carte Preisen.
- Wir organisieren Ihnen zusätzliche Infrastruktur, wie Dekoration, Musik, etc.
- Die aktuelle Speise- und Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage.

www.noa-restaurant.ch



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Räumlichkeiten des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesem zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Besteller und das Restaurant.

RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

RECHNUNGEN

Die Rechnungen des Restaurants sind innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Allfällige Anzahlungen werden mit der Endabrechnung verrechnet.



K Ü C H E

Bei Banketten mit Verköstigung ist ab einer Anzahl von 10 Personen nur bedingt ein à la Carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes einheitliches Menu (Fleisch und Vegi). Dies zur Aufrechterhaltung unseres Qualitätsstandards.

E X T R A S

Nebenleistungen wie Musik und Blumendekoration werden extra berechnet.

H A F T U N G

Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände.

D R I T T A N B I E T E R

Soweit das Restaurant für den Veranstalter oder Besteller auf dessen Weisung hin technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung der Besteller.



WAS SIE WISSEN SOLLTEN

- Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir ein Gedeck von CHF 6.- pro Person.
- Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 35.- pro Flasche.
- Bei selbst mitgebrachten Digestiv verrechnen wir ein „Korkengeld“ von CHF 3.50 pro Glas.
- Hat das Restaurant Grund zur Annahme, dass das Bankett den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es die Veranstaltung absagen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt.
- Allfällige Reklamationen sind unmittelbar und unverzüglich einzureichen.



ANNULATION

Für Annulationen nach erfolgter Auftragsbestätigung erlauben wir uns, folgende Gebühren für den entgangenen Umsatz in Rechnung zu stellen:

Gruppen bis 49 Personen

14 - 4 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 50.- pro Person

3 - 0 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 100.- pro Person

Gruppen ab 50 Personen

30 - 14 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 50.- pro Person

13 - 7 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 75.- pro Person

6 - 0 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 100.- pro Person

Abweichungen von 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden.