

## Starters & Salads

Zum Einstimmen oder für den kleinen Hunger.

**Edamame** 🌱 **6.50**  
Warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen

**Miso Soup** 🌱 **6.50**  
Weisse Sojabohnensuppe, Frühlingszwiebeln, Tofu & Algen

**New – Edamame Deluxe** 🌱 **9.50**  
Tempura Edamame with Sweet Potatoe Sticks, dazu homemade Chipotle-Mayo-Dip

**Harumaki** 🌱 **9.50**  
Kleine Frühlingsrollen, dazu Hot Sweet & Sour Dip

**Satay Sticks** **13.50**  
Marinierte Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnussauce

**Summer – Matsuyama Salad** 🌱 **11.50**  
Algensalat mit Asia-Dressing garniert mit Karotten, Rettich und Randen

**Summer – Papaya Salad Evergreen** 🌱 **13.50**  
Papayastreifen, Erdnüsse\*, Karotten, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten, Koriander\* & Kräuter an Asia-Dressing

**Octopus Salad** **13.50**  
Octopussalat, Algen, Karotten, Rettich und Randen

**Spicy Lachs Tatar** 🌱 **13.00**  
Pikantes Lachstatar mit Papadum

**Spicy Tuna Tatar** 🌱 **14.00**  
Pikantes Premium-Thunfischtatar mit Papadum

**Summer – Spicy Tatar Duo** 🌱 **25.50**  
Pikantes Premium-Thunfisch- & Lachstatar mit Papadum

**New – Ground Bird Small** **11.50**  
Asia Soup mit würzigem Poulet, Muh-Err- & Shiitake-Pilzen, frischem Gemüse, Kräutern und feinen Ramennoodles

**New – Fujiyama Small** 🌱 **10.50**  
Miso Soup, Tofu, Sojasprossen, Gemüse, Shiitake-Pilze und feine Ramennoodles



## LIMITED SPECIAL Nikkei Starter

**New – Ceviche Mama Tropical** 🌱 **13.50**  
Feinstes Lachs- und Thunfisch-Ceviche an Leche de Tigre mit Maracuja, Ingwer, garniert mit Süsskartoffelchips

## Dim Sum

Dim Sum heisst so viel wie «kleine Dinge, die mit dem Herzen gemacht sind» und eignen sich hervorragend zum Teilen mit deinen Freunden.

**Chicken Gyoza** **11.50**  
Gebratene, japanische Teigtaschen mit Schweizer Poulet, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.

**New – Touch my Piggy Heart** **10.50**  
Gedämpfte Momos mit Minced Schweinefleisch aus Nidwalden, Shiitake-Pilzen & Smokey Honey Flavour, 4 Stk.

**Gemüse Gyoza** 🌱 **11.50**  
Gebratene, japanische Teigtaschen mit Gemüse, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.

**Shrimp Gyoza** **11.50**  
Gebratene, japanische Teigtaschen mit Crevetten, dazu asiatischer Dip, 4 Stk.

**Dim Zuma** **10.50**  
Frittierte Dim Sum mit Shrimps, dazu Hot Sweet & Sour Dip, 5 Stk.

**New – In Love with Mongkok** **10.50**  
Gedämpfte Momos gefüllt mit Rindfleisch aus Nidwalden, Frühlingszwiebeln & Kurkuma, 4 Stk.

**New – Hong Kong Stories** 🌱 **10.50**  
Gedämpfte Momos mit Glasnudeln, Edamame, Kichererbsen, Lauch, Ingwer & Miso-Broth, 4 Stk.

**New – Year of the Rooster** **10.50**  
Gedämpfte Baos mit Schweizer Pouletbrust, Frühlingszwiebeln & fresh Ginger, 4 Stk.

## Fried Rice

Fantastische Variationen. Für langen Genuss mit Stäbli essen!

**James Bond Island** **24.00**  
Fried Rice mit Schweizer Poulet, Gemüse, Chili, Ei und Erdnüssen\*

**Summer – Sea Hopper** **23.50**  
Fried Rice mit Crevetten, frischem Gemüse, Ei, Erdnüssen\* und roten Zwiebeln

**Flower Power** 🌱 **20.50**  
Fried Rice mit viel knackigem Gemüse, Pilze, Ei, Erdnüsse\* und Gewürze



## Wok Noodles

à la minute gebraten und sofort geniessen!

**Beef & Zen** 🌱 **27.00**  
Udonnudeln, zartes Rindfleisch, Chili, Lemongrass, Gemüse, Pilze, Erdnüsse\* und frische Kräuter

**Summer – Dream Island** **24.00**  
Glasnudeln mit Curry, mariniertem Schweizer Poulet, Erdnüssen\*, frischem Gemüse, Ei und Kräutern

**Naka Bay**  
Pad Thai aus Reismudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei, Erdnüssen und Koriander an feiner Tamarindsauce

Wähle für dein Naka Bay aus zwischen:  
Schweizer Poulet 24.00 Tofu 🌱 22.00

**Comeback – Welcome to Heaven & Tofu** 🌱 **22.00**  
Reismudeln, Gemüse, Tofu, Pilze, Erdnüsse\*, Ei & frische Kräuter

**My Name is Shrimp & Sepia** 🌱 **25.00**  
Reismudeln, Gemüse, Crevetten, Sepia, Erdnüsse\*, frische Kräuter und Ei

**Tokio-Bangkok by Air** **25.00**  
Ramennudeln, gebratene Ente, Gemüse, Pilze & Erdnüsse\*

**Sunshine Surfers** 🌱 **24.00**  
Ramennudeln, grilliertes Schweizer Poulet, Gemüse, Pilze, frische Kräuter und Erdnüsse\*

## Noodle Soups

Die vollwertige Mahlzeit. Führe die Schale zum Mund und schlürf die feinen Zutaten mit Hilfe der Stäbchen: so isst man Noodle Soups in Asien!

**Pho Bo** **26.50**  
Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern

Nachfolgende Noodle Soups sind mit verschiedenen Nudeln erhältlich.

Wähle zwischen: Ramen (dünne Weizennudeln), Udon (dicke Weizennudeln), Rice Noodles (flache Reismudeln)

**Ground Bird** **25.00**  
Asia Soup mit würzigem Poulet, Muh-Err- & Shiitake-Pilzen, Ei, viel frischem Gemüse und Kräutern

**Duffy's Favourite** **26.00**  
Asia Soup mit knusprig gebratener Ente, Ei, knackigem Gemüse, Muh-Err-Pilzen und frischen Kräutern

**Fujiyama** 🌱 **23.00**  
Miso Soup, Tofu, Ei, Sojasprossen, Gemüse und Shiitake-Pilze

**Tom Kha Gai** **24.00**  
Kokosnussuppe mit Schweizer Poulet, serviert mit Jasminreis (Suppe ohne Noodles)

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wende dich bitte an unsere Mitarbeiter. Die meisten unserer Gerichte enthalten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln oder Chili - auf Wunsch sind alle Gerichte ohne erhältlich. Unsere Gerichte werden à la minute für dich zubereitet und können somit nicht gleichzeitig serviert werden. Bitte habt Verständnis, dass wir für Gruppen ab 8 Personen keine Einzelabrechnungen machen können. Danke!



## LIMITED SPECIAL Nikkei Fusion

Mit jedem verkauften Special spenden wir 50 Rappen an unser aktuelles Spendenprojekt Smiling Gecko! Mehr auf [nooch.ch/charity](http://nooch.ch/charity).



**New – Nanban Style** **22.50**  
Real homemade Nanban Chicken Pieces, serviert mit Fusion Egg-Salat und Sushireis

**New – Nobu's Love Child** 🌱 **26.50**  
Feinstes, kaltes Lachs Tiradito mit homemade Leche de Tigre, dazu frische Avocado- und Gurkenwürfel, Sweet Potatoe Squares und eine Schüssel Sushireis – perfect summer match

**New – Lima's Summer Shells** 🌱 **20.50**  
Peruvian Tacos mit Tofu, Broccoli und Sweet Potatoes - gebacken im Japanese Tempura, garniert mit Creamy Avocado-Topping und Asian Coleslaw

**Pimp your Dish Heuschrecken 3 Stk.** **3.50**

## Curries

Hot or not so hot – just delicious! Zu allen Currygerichten servieren wir gedämpften Jasminreis.

**Panang Curry** 🌱🌱  
Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse und Thai-Basilikum

**Green & Hot** 🌱🌱🌱  
Grünes Curry mit Thai-Auberginen

**Yellow Tree** 🌱  
Mildes gelbes Curry mit Gemüse

Wähle für dein Curry aus zwischen:  
Schweizer Poulet 24.00 Ente 25.00  
Shrimps 24.50 Rindfleisch 27.00  
Tofu 🌱 22.00 Gemüse 🌱 22.00

## Favourites

Favourites aus Asien geniessen – Ferienerinnerungen im Nooch auffrischen!

**Beijing Night** **23.50**  
Schweizer Poulet im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas & homemade Sweet'n'Sour Sauce, Jasminreis

**Rising Sun** **32.00**  
Knusprig gebackene Ente auf Wokgemüse & Jasminreis

**Free Ginger Chicken** 🌱🌱🌱 **24.50**  
Hot Ceylon-Poulet-Curry mit frischem Ingwer, geröstetem Sesam und Jasminreis. Garniert mit Joghurt-Gurken-Dip, Erdnüssen\* und Pappadum

**Hokkaido** **25.50**  
Schweizer Pouletspiesse mit Erdnuss-Satay-Sauce, dazu Gemüse & Jasminreis

**Summer – Tokio** **29.00**  
Grilliertes Teriyaki-Lachssteak auf Wokgemüse, Jasminreis

**Summer – Pacific Beach House** **26.50**  
Crunchy Chicken von Schweizer Bauern mit Pak Choi, Ananas und Reis, dazu Ingwer-Lemongrass-Fantasysauce

**Spring Break** 🌱 **23.00**  
Saisongemüse mit Pak Choi, Wasserspinat, Cashew-Nüssen & Kräutern, dazu Jasminreis

**Beef & Ginger Wok** **29.00**  
Zartes Rindfleisch mit Ingwer, Chili, Gemüse, Erdnüssen\* & Jasminreis

\* Auf Wunsch ohne Koriander / Erdnüsse erhältlich.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Poulet für unsere Gerichte und der in unseren Restaurants verkaufte Thunfisch wird von Fischern gefangen, deren Fischerboote überwacht werden – für 100% Transparenz.

Vegi 🌱 – Vegan 🌱🌱 – Medium 🌱🌱 – Hot 🌱🌱🌱 – Very hot 🌱🌱🌱🌱





## Coffee

Feinster Kaffee, zu 100% fairtrade-zertifiziert.

Kaffee crème	4.70
Espresso	4.70
Espresso doppio	5.70
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.70
Matcha Latte	6.00
Latte Macchiato	6.00



## Summer - Limited Sweet

Passionsfrucht meets Pisco – let it burn!

### Limited – Flaming Maracuja 11.50

Passionfruit-Crème mit einer halben Passionsfrucht und einem Schälchen Pisco. Inkl. Nooch Feuerzeug um den Pisco selber zu flambieren!

### Wir empfehlen dir dazu:

Warmen Sake oder Pflaumenwein, 1 dl 8.50



## Cold Sweets - to Share

### Comeback – Yamaguchi's Blueberry Cheesecake 12.50

Cheesecake meets Blueberries, dazu eine feine Kugel Gin-Glacé – the perfect match!

### Matcha Tiramisu

10.50

Semi-Frozen Matcha Tiramisu mit Waldbeeren

### Emperors and Monks

7.50

Kaltes Mochi-Glacé mit Gin- und Grüntee-glacé

### Mochi Sharing

3.50 / Kugel

Typisch japanischer Dessert mit Glacé im Reisteigmantel. Wähle deine Mochi Kugeln: Pistazie, Schokolade, Mango



## Warm Sweets - to Share

Zum krönenden Abschluss ein leckeres Dessert.

### New – Sweet Springrolls

9.50

Heisse Bananen & Jackfruit Springrolls, mit feinstem Honig beträufelt & Schokoladen-Tröpfchen

### Dream in Black & White

9.50

Warmes Brownie, feinstes Gin-Glacé & Waldbeeren

### New – Choco Bao Love Club

12.50

Warmer, homemade Nutella Dim Sum, in Teig gebackene Ananas & Honey Topping, für 2 Personen

### Kiss me Twice

14.50

Süsse Versuchung mit feinsten Brownies, Mochi & Banana Springrolls, für 2 Personen

**nooch**  
ASIAN KITCHEN

# SPRING SUMMER COLLECTION

**ZÜRICH • BASEL • BERN • LUZERN**  
**nooch.ch | #ssbd**