



FOOD & DRINKS

DER ENSO-KREIS – UNSER SYMBOL

Ein Enso-Kreis ist ein traditionelles japanisches Symbol, das in der Kalligrafie und Zen-Malerei verwendet wird. Der Enso repräsentiert einen handgemalten Kreis, der mit einem einzigen, fließenden Pinselstrich gezogen wird und oft unvollständig oder offen bleibt. Er ist ein Ausdruck von Einfachheit, Harmonie, Leere, Unendlichkeit und der ständigen Suche nach Erleuchtung.

Der Enso-Kreis wird oft von Zen-Mönchen oder Künstlern als Übung in Achtsamkeit und Konzentration gezeichnet.

THE ENSO CIRCLE – OUR SYMBOL

An Enso circle is a traditional Japanese symbol used in calligraphy and Zen painting. The Enso represents a hand-painted circle drawn with a single, flowing brushstroke, often left incomplete or open-ended. It is an expression of simplicity, harmony, emptiness, infinity and the constant search for enlightenment.

The Enso circle is often drawn by Zen monks or artists as an exercise in mindfulness and concentration.

.....
noohn SALAD 16.00

Gemischter Salat

Mixed salad

+ Poulet Satay Spiess + Chicken satay 24.00

Dressing: Wasabi Zitrone/ – Wasabi-citron /
Sesam – Sesame (gluten free)

.....
PAPAYA SALAD

Gemüsepapaya mit Karotten und Erdnuss,
verfeinert mit Fischsauce

*The popular asian salad with vegetable papaya,
carrots and peanuts, refined with fishsauce*

Vegetarisch – vegetarian 19.00

Mit Krevetten – with prawns 24.00

Mit Poulet Satay – with chicken 24.00

.....
OCTOPUS 26.00

Gebratener Oktopus I

Thai-Basilikum-Peperonisauce I

Chili-Knoblauch-Mayonnaise

*Fried octopus I Thai basil-pepper sauce I
chili-garlic mayonnaise*

STARTERS

.....
GYOZA 14.50

Poulet oder Gemüse (4 Stk.)

Chicken or vegetables (4 pcs.)

.....
SPRING ROLLS 14.50

Poulet (3 Stk.) oder Gemüse (5 Stk.)

Chicken (3 pcs.) or vegetables (5 pcs.)

.....
PANKO PRAWNS 14.50

Krevetten im Pankomantel (3 Stk.)

Prawns in panko dough (3 pcs.)

.....
EDAMAME 9.00

Mit Meersalz

With sea salt

.....
MISO SOUP 8.00

Miso Suppe mit Tofu und Frühlingszwiebeln

Miso soup with tofu and spring onions

.....
TOM KHA

Kokossuppe mit Ingwer und Zitronengras

Coconut soup with ginger and lemongrass

mit Gemüse – with vegetables 19.00

mit Poulet – with chicken 21.00

TUNA TATAKI 18.00

Sautierter Thunfisch mit Sesam I
Wakamesalat I Unagi Sauce

*Sear tuna with sesame I
seaweed salad I unagi-sauce*

SMALL SUSHI VARIATION 23.00

Ein Mix aus Nigiri I Uramaki I Futomaki I Hosomaki

Mixed sushi with nigiri I uramaki I futomaki I hosomaki

Vegetarische Small Sushi Variation 18.00

SMALL SASHIMI VARIATION 27.00

Ein Mix aus Lachs I Thunfisch I Kingfish I Krevetten

Mixed sashimi with salmon I tuna I kingfish I prawns

SAKE DEGUSTATION SET 19.00

3 verschiedene Sakesorten probieren und fachmännisch
beraten werden

try 3 different kind of sake and get best information about

SUSHI STARTERS

SHARE TOGETHER PLATE 43.00

Teile deine Vorspeise für mehr Auswahl – so wie in Asien.
Die Platte empfehlen wir für 2 Personen.

Wakamesalat I Tuna Tataki I Noohn special Lachs I Lachs
Tatar

*Share your starter for more choice - just like in Asia.
We recommend the plate for 2 people.*

*Seaweed salad I tuna tataki I Noohn special salmon I salmon
tartare*

SALMON OR TUNA TATARE **small** 24.00
large 36.00

Lachs- oder Tunatatar auf gegrillter Avocado I Asia
Gurkensalat

*Salmon or Tuna tartare on grilled avocado I Asian
cucumber salad*

YUKHOE KOREAN BEEF TATARE **small** 39.00
large 52.00

Rinderfilet-Tatar mit Sesam und pikantem
Gochujang-Dressing

*Beef Fillet Tartare with sesame and a spicy
Gochujang dressing*

noohn SUSHI VARIATION 36.00

Ein Mix aus Nigiri I Uramaki I Futomaki I Hosomaki

Mixed sushi with nigiri I uramaki I futomaki I hosomaki

Vegetarische Noohn Sushi Variation 26.00

NOOHN <SPECIAL> SASHIMI VARIATION 49.00

-To share with friends or enjoy alone-

Ein kunstvoll arrangiertes Sashimi-Ensemble aus Lachs, Thunfisch, Kingfish und Garnelen

A masterfully arranged sashimi ensemble of salmon, tuna, kingfish and prawns.

noohn ORIGINAL BENTO BOX 52.00

Sushi einmal anders...

Traditionelle japanische Lunchbox,
ein gemischtes Angebot unserer Sushi Master
(klassisch oder vegetarisch)

Sushi in a different way...

*a traditional Japanese lunchbox,
a selection from our sushi masters
(classic or vegetarian)*

SUSHI MAIN COURSE

noohn TENSHI TOWER

Teilen macht Spass...

Rainbow Roll mit Lachs und Thunfisch I Nigiri I Uramaki I Futomaki I Hosomaki I Sashimi I Gyoza I Panko Krevetten

Sharing is fun...

Rainbow Roll with salmon and tuna I nigiri I uramaki I futomaki I hosomaki I sashimi I gyoza I fried panko prawns

○ für 2 Personen - *For 2 people* 108.00

○ für 3 Personen - *For 3 people* 158.00

○ für 4 Personen - *For 4 people* 198.00

noohn SUSHI KURS 139.00

«SUSHI, eine Perfektion für sich!» Unsere Sushi-Basiskurse führen Sie in die Kunst der Sushi-Herstellung ein. Ein Sushi-Master erklärt Ihnen die Grundsätze vom Reiskorn bis zum fertigen Hoso Maki, vom Nigiri bis hin zum Temaki.



“SUSHI, perfection in itself!” Our basic sushi courses introduce you to the art of sushi making. A sushi master explains the basics, from the rice grain to the finished hoso maki, from nigiri to temaki.

TOFU POKE TERIYAKI 36.00

Tofu | Jasmin-Reis | Blattsalat | Rotkohl |
Karotten | Tomaten Concassée |
Frühlingszwiebeln | Gurken |
Edamame | Avocado

*Tofu | jasmine rice | leaf salad | red cabbage |
carrots | tomato concassée | spring onions |
cucumber | edamame | avocado*

CHICKEN POKE TERIYAKI 38.00

Poulet | Jasmin-Reis | Blattsalat | Rotkohl |
Karotten | Tomaten Concassée |
Frühlingszwiebeln | Gurken |
Edamame | Avocado

*Chicken | jasmine rice | leaf salad | red cabbage |
carrots | tomato concassée | spring onions |
cucumber | edamame | avocado*

KOREAN BBQ auf Vorbestellung

Grill it. Wrap it. Love it.

Koreanischer Tischgrill mit frischen Zutaten, ausgewogenen
Aromen und gemeinsamem Genuss.

*Korean table grill with fresh ingredients, balanced flavors,
and a shared dining experience.*

BOWLS

FISH POKE 39.00

Step I: Wählen Sie Ihren Lieblingsreis

Choose your favourite rice

- Sushi Reis – *sushi rice*
- Jasmin-Reis – *jasmin rice*

Step II: Wählen Sie eine Fischart (oder beide)

Choose your fish – or both

- Lachs – *salmon*
- Thunfisch – *tuna*

Step III: Wählen Sie die Geschmacksrichtung

Choose your flavour

- Traditional**
Sesam-Sojasauce | Avocado | Mango |
Wakame | Cashewnüsse

*Sesame soy sauce | avocado | mango |
seaweed | cashew nuts*

- Spicy**
Sriracha Aioli | Wakame | Edamame |
Röstzwiebeln

*Sriracha aioli | seaweed | edamame | fried
onions*

FRIED NOODLES

Mit Gemüse & Inhalt nach Wahl
with vegetables & your choice of ingredients

Step I: Wählen Sie Ihre Lieblingsnudeln
Choose your favourite noodles

- Yaki Soba
*(Weizen Ramen Nudeln–
Ramen wheat noodles)*
- Yaki Udon
*(Dicke Weizen Nudeln–
thick wheat noodles)*
- Phat Thai
*(Reis Nudeln –
rice noodles)*

Step II: Wählen Sie Ihren Inhalt
Choose your ingredients

- Vegetarisch – *vegetarian* 34.00
- Pouletbrust – *chicken breast* 40.00
- Rindsfiletstreifen – *beef fillet stripes* 44.00
- Krevetten – *prawns* 44.00
- Gebratene Ente – *roasted duck* 44.00

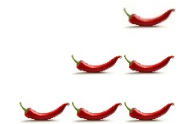
CURRIES

Unsere Currys servieren wir mit köstlichem asiatischem Gemüse und Jasmin-Reis, garniert mit Koriander

Our Curries are served with asian vegetables and jasmin rice, garnished with coriander.

Step I: Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung
Choose your flavour

- Massaman Thai curry (vegan)
- Red Thai curry
- Green Thai curry



Step II: Wählen Sie Ihren Inhalt
Choose your ingredients

- Tofu– *tofu* 36.00
- Poulet – *chicken* 38.00
- Rindsfiletstreifen – *beef fillet stripes* 44.00
- Krevetten – *prawns* 44.00

Extra Portion Reis – extra portion rice 5.00
Extra Portion Fried Rice – extra portion fried rice 8.00

NOOHN TRADITION

FRIED RICE

gebratener Jasmin-Reis mit Ei und Wok-Gemüse
Jasmine fried rice with egg and wok vegetables

- Vegetarisch –vegetarian 27.00
- Poulet – chicken 31.00

BEEF KRAPAO 44.00

scharf angebratene Rindsfiletstreifen
mit knackigem Gemüse und Thaibasilikum I
Jasminreis

*Spicy fried beef fillet strips with crunchy vegetables
and thai basil I Jasmin rice*

Vegetarisches Seitan Krapao 39.00

DUCK BREAST 48.00

Medium gebratene Entenbrust mit Hoisin Sauce I
gebratener Jasminreis mit Ei I warmer Kimchi

*Medium roasted duck breast with hoisin sauce I fried rice I
warm kimchi*

Extra Portion Reis – extra portion rice 5.00

Extra Portion Fried Rice – extra portion fried rice 8.00

EAST MEETS WEST

SALMON TERIYAKI 39.00

Lachsfilet I Couscous I gemischter Salat **oder**
Lachsfilet I Jasminreis I Tagesgemüse

*Salmon fillet I couscous I mixed salad or
Salmon fillet I jasmin rice I vegetables*

NOOHN WAGYU BURGER 39.00

Swiss Wagyu Beef I Brioche I
Noohn-Special-Sauce I Papaya I
Frühlingszwiebeln I Tomaten I Wasabi-Sesam-Gurken I
Rösti Fries I Yuzu Mayonnaise I Blattsalat

*Swiss Wagyu beef I brioche I Noohn-special-sauce I
papaya I spring onions I tomato I
wasabi-sesame-cucumber I Rösti fries, yuzu mayonnaise,
leaf salad*

NOOHN Quorn Burger 34.00

BEEF FILET 180 G 59.00

Rindsfilet-Steak I hausgemachte Limetten-Chili Butter I
Rösti fries I Tagesgemüse

*Beef fillet steak I homemade chili-lime-butter I
Rösti fries I vegetables*

Japan im Glas

Drei Whiskys, drei Charaktere, ein Erlebnis

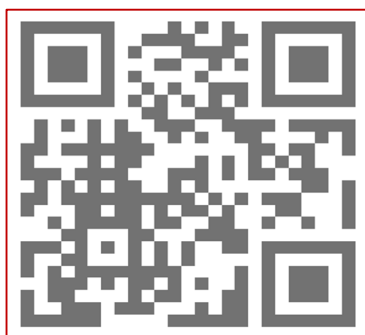
Diese sorgfältig kuratierte Auswahl vereint drei japanische Whiskys, die für Balance, Handwerkskunst und Tiefe stehen. Eine sensorische Reise von subtiler Eleganz bis hin zu intensiver Komplexität.

This carefully curated selection brings together three Japanese whiskies that embody balance, craftsmanship, and depth. A sensory journey from subtle elegance to intense complexity.

Degustation Set 24.00

*Akashi White Oak
Yamazakura Peated
Nikka from the Barrel*

EVENTS & INFORMATION



DESSERT

CHOCOLATE FONDANT 16.50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern |
I Passionsfrüchte Coulis |
Vanille Glace | frische Früchte
(Zubereitungszeit 10 Min)

*Chocolate lava cake | passion fruit sauce |
vanilla ice cream | fresh fruits
(preparation time 10 min)*

COCONUT CHEESECAKE 16.50

mit Passionsfrüchte Coulis und frischen Früchten
with passion fruit sauce and fresh fruits

DAIFUKU 16.50

Traditionelle japanische Süßigkeit gefüllt mit einer
Bohnenpaste und Sojacreme
Traditional Japanese confection

filled with bean paste and soy cream

Sorten: Matcha, Sesam

Flavour: matcha, sesame

DIFFERENT MOCHI p.P 5.50

Sorten: Vanille | Schokolade | Matcha | Mango | Erdbeer |
Karamell | Kokosnuss | Pistazie | Yuzu

*Flavour: vanilla | chocolate | matcha | mango | strawberry |
caramel | coconut | pistachio | yuzu*

SAKE & WINE

FUKUJU KOBE CLASSIC, JUNMAI GINJO

60 % polished, 15 % Vol **15.00/dl 105.00/FI.**

Meisterhaft gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf 'Nada' in Kobe. Das mineralreiche Quellwasser verleiht dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

Masterly brewed Premium Sake from the traditional Sake village 'Nada' in Kobe. The mineral-rich spring water gives the full-bodied and complex Sake a clear profile.

KIKU MASAMUNE TARU SAKE, JUNMAI

73 % polished, 13.8 % Vol **12.00/dl 80.00/FI.**

Der Kiku Masamune Taru ist ein ausgewogener, harmonischer Junmai. Für kurze Zeit im Fass (Yoshino-Zeder) gereift, erfrischt dieser Sake mit Aromen von Zedernholz und Lavendel. Der Geschmack ist eher süß und gut ausgewogen mit einem trockenen, leicht harzigen Nachgeschmack.

The Kiku Masamune Taru is a well-balanced, harmonic Junmai. For a short time matured in the barrel (Yoshino-Cedar) this Sake refreshes with flavours of cedar wood and lavender. The taste is rather sweet and well balanced with a dry slightly resinous aftertaste.

CHARDONNAY **8.50**

2024, Veneto IGT Corte Giara by Allegrini, Italia

KUNG FU GIRL **9.00**

2023, Charles Smith Wines, Washington, USA
Riesling

NEGROAMARAO Di PUGLIA **8.50**

ITratturi IGT 2023 - Cantine San Marzano

Ma Cherie by Konrad **9.00**

2020, Konrad Wines, Venezia, Italia
Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino

JOIN OUR DRINKS

LILLET WILDBERRY fruchtig **15.00**

Lillet, Cranberry, Wild BerryTonic

APEROL SPRITZ bitter **15.00**

Prosecco, Aperol, Soda

HUGO frisch/floral **15.00**

Prosecco, Elderflower, Mint, Lime, Soda

BELLINI fruchtig, spritzig **15.00**

Pfirsich-Püree, Prosecco

CAMPARI MILANO trocken/frisch **15.00**

Prosecco, Campari, Cranberry, Mint, Soda

ITALICUS SPRITZ **15.00**

Prosecco, Bergamotte-Likör, Soda

SPARKLING

Eins Zwo Zero Rose 0% **9.50/dl**

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry **9.00/dl**

Millesimato Contarini 2023 **55.00/Flasche**

Laurent – Perrier **19.00/dl**

La Cuvee Brut **130.00/Flasche**
275.00/Magnum

Nicolas Feuillatte Rosé Exclusive **21.00/dl**

140.00/Flasche

DEKLARATION

Brot und Backwaren: Brioche Burger Bun (Deutschland),
Snack Tartelettes (Schweiz), Cheesecake (Schweiz), Brownie (Frankreich),
Chocolate Fondant (Italien)

Jenzer AG: Lamm und Rindsfilet (Irland),
Poulet, Schwein, Rind und Kalb (Schweiz), Ente (Frankreich)

Bianchi AG: Wagyu Rind (Schweiz), Thunfisch (Philippinen)

Dörig und Brandl AG: Lachs Sushi (Schottland), Lachs à la carte (Norwegen)
Krevetten (Vietnam), Thunfisch (Malediven), Kingfish (Australien)

**Auskünfte über Allergene und Zusatzstoffe erteilt Ihnen jederzeit unser
Servicepersonal.**

***Information about allergens and additives can be obtained from our service
staff at any time.***