



NOODLE SHOW

**Eine kulinarische Reise nach Korea und Japan.
Herzlich willkommen!**

Hier gibt's die digitale Speisekarte
mit ausführlichen Beschreibungen und Bildern



Speisen am Mittag und Abend

Crispy Fried Chicken

Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel (ca. 230 g ohne Knochen), knusprig frittiert und so belassen. Wer bestes Poulet mit super knuspriger, leckerer Umhüllung mag, wird dieses Gericht lieben. 25.00

Honey Butter Fried Chicken

Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel (ca. 230 g ohne Knochen), knusprig frittiert an einer wunderbaren Honig-Butter-Sauce. Eines unserer speziellen Rezepte und ein Traum von Gericht. 26.00

Sweet & Spicy Fried Chicken

Ein Highlight und eine umwerfende Geschmackskombination. Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel (ca. 230 g ohne Knochen), knusprig frittiert an einer wunderbaren, süßen und doch leicht pikanten Sauce. 26.00

Creamy Mayo Fried Chicken

Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel (ca. 230 g ohne Knochen), knusprig frittiert an einer leichten, cremigen und asiatisch abgeschmeckten Mayonnaise Sauce. 26.00

BBQ Fried Chicken

Leckerer, saftiger und zarter Poulet Fleisch vom Schenkel (ca. 230 g ohne Knochen), knusprig frittiert an einer rauchigen und sehr fein abgeschmeckten BBQ-Sauce. Ein Klassiker in Korea und ein unvergesslicher Geschmack. 26.00

Honey Butter Crispy Tofu

Sehr leckerer, fester Tofu, knusprig gebraten, an einer wunderbaren Honig-Butter-Sauce. Ein traumhaftes Gericht, nicht nur für Vegetarier. 26.00

Sweet & Spicy Crispy Tofu

Sehr leckerer, fester Tofu, knusprig gebraten, an unserer berühmten Sweet & Spicy-Sauce. Tofu einmal anders und so, dass man immer wieder davon haben möchte. 26.00

Speisen am Mittag und Abend

Udon

Eine herrliche Udon mit dicken Weizennudeln, Tofu, Pilzen, Frühlingszwiebeln und ganz wenig Koriander als Dekoration. Die Brühe ist in aufwändiger Art selbst gemacht ohne Zusatzstoffe. 24.00

Curry Udon

Eine herrliche, grosse Udon mit dicken Weizennudeln und zartem Rindfleisch. In dieser Version mit herrlichem, japanischem Curry, Tofu und Frühlingszwiebeln. Ein grossartiges, neues Geschmackserlebnis und Traum von Gericht. Äusserst empfehlenswert! 32.00

Fried Noodle mit Rindfleisch

Leckere gebratene Nudeln, köstlich gewürzt mit verschiedenem Gemüse. Dazu zartes, saftiges Rindfleisch. Ein Gericht für Feinschmecker der asiatischen Küche. 26.00

Fried Noodle mit Lachs

Leckere gebratene Nudeln, köstlich gewürzt mit verschiedenem Gemüse. Dazu servieren wir herrlichen Lachs aus Norwegen. Ein herrliches Gericht aus unserer Küche. 26.00

Spezielle Gerichte mit scharfer Tomatensauce

Rindfleisch mit scharfer Tomatensauce und Nudeln

Köstliche Weizennudeln, zartes Rindfleisch vom Hohrücken, die Sauce perfekt abgeschmeckt mit Chili, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie. Eine Offenbarung für Liebhaber von speziellen Pasta-Gerichten. 28.00

Seafood mit scharfer Tomatensauce und Nudeln

Erstklassige dicke Weizennudeln umhüllt von Crevetten, Muscheln, Tintenfisch, Karotten, Sellerie, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Mit Chili abgerundet für einen angenehmen scharfen Geschmack. Für alle Freunde von Meeresfrüchten. 32.00

Seafood Stew mit scharfer Tomatensauce und Nudeln

Ein sehr schmackhafter Eintopf auf Chili-Tomatenbasis mit Crevetten, Muscheln, Tintenfisch, Karotten, Sellerie, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch serviert mit dicken Weizennudeln. Ein neues Erlebnis für Liebhaber von Meeresfrüchten. 34.00

Vorspeisen nur am Abend

Salat mit Frühlingsrolle

Ein knackiger Salat an einem raffinierten Dressing servieren wir zusammen mit einer knusprigen, vegetarischen Frühlingsrolle hauptsächlich gefüllt mit Tofu, Zwiebeln, Karotten und weissem Kohl. 12.00

Sashimi aus Lachs - 6 Stück

In Japan ist man der Meinung, dass das Essen so natürlich wie möglich sein sollte. Daher sollte man Fisch am besten nicht kochen. Unser Sashimi wird aus schottischem Lachs zubereitet. 15.00

Honey Butter Fried Chicken

Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel, knusprig frittiert an einer wunderbaren Honig-Butter-Sauce. Eines unserer speziellen Rezepte und ein Traum von Gericht. 12.00

Sweet & Spicy Fried Chicken

Ein Highlight und eine umwerfende Geschmackskombination. Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel, knusprig frittiert an einer wunderbaren, süßen und doch leicht pikanten Sauce. 12.00

BBQ Fried Chicken

Feines, saftiges und zartes Poulet Fleisch vom Schenkel, knusprig frittiert an einer rauchigen und sehr fein abgeschmeckten BBQ-Sauce. Ein Klassiker in Korea und ein unvergesslicher Geschmack. 12.00

Honey Butter Crispy Tofu

Sehr leckerer, fester Tofu, knusprig gebraten, an einer wunderbaren Honig-Butter-Sauce. Ein traumhaftes Gericht, nicht nur für Vegetarier. 12.00

Sweet & Spicy Crispy Tofu

Sehr leckerer, fester Tofu, knusprig gebraten, an unserer berühmten Sweet & Spicy-Sauce. Tofu einmal anders und so, dass man immer wieder davon haben möchte. Ein Geheimtipp dank unserer berühmten Sauce. 12.00

Vorspeisensuppen nur am Abend

Udon

Eine herrliche Udon mit dicken Weizennudeln, Tofu, Pilzen, Frühlingszwiebeln und ganz wenig Koriander als Dekoration. Die Brühe ist in aufwändiger Art selbst gemacht ohne Zusatzstoffe. 12.00

Soba

Unsere Soba mit den traditionellen, braunen Nudeln aus Buchweizen, saisonalen Pilzen, Frühlingszwiebeln und der hausgemachten Brühe sind eine Offenbarung, die man probiert haben muss. 12.00

Kindermenu

Udon oder Crispy Fried Chicken

Kinder bis 12 Jahre haben die Wahl zwischen zwei sehr leckeren Kindermenüs. Die Fried Chicken servieren wir mit Country Fries. 15.00

Beilagen

Weisser Reis

Sehr geschmackvoller Reis (Herkunft Italien), auf den Punkt gegart. Die perfekte Beilage z.B. zum Crispy Fried Chicken oder Tofu. 3.00

Country Fries

Knusprige und fein gewürzte Country Fries als Beilage. 4.00

Pickles

Weisser Kohl oder Rettich – hausgemacht. Eine koreanische Spezialität. 4.00

Specials nur am Abend

Klassisches Bulgogi

Wir bereiten unser Bulgogi mit sehr zartem Rindfleisch zu in hauchdünne Scheiben geschnitten, in einer Mischung aus Sojasauce, Sesamöl, Knoblauch und weiteren Zutaten marinier. Serviert mit Reis, Salatblättern zum Einrollen und verschiedenem Gemüse zum Dippen in pikanter Sauce. 45.00

Tonkatsu

Unter Tonkatsu versteht man ein zartes, saftiges und paniertes Schweinskotelett, perfekt gewürzt und in mundgerechte Stück geschnitten. Dazu servieren wir Reis und einen Kohl-Salat. Nicht nur für das Auge ein Highlight, auch für den Gaumen. 38.00

Beef Curry mit Ries

Eine wundervolle kulinarische Erfahrung einer intensiven, aber nicht zu scharfen Curry Sauce mit viel frischem Gemüse, das den Geschmack perfekt abrundet. Dazu herrliches Rindfleisch vom Hohrücken, hauchzart geschnitten. Als Beilage servieren wir eine Portion Reis dazu. Ein einfaches und trotzdem umwerfendes Gericht. 32.00

Pork BBQ mit Lauchgemüse

Ein Klassiker des Korean BBQ! Wir legen ein sehr zartes, saftiges und schmackhaftes Stück Brustspitz (kann mit Speck verglichen werden) auf den Grill. Dazu servieren wir köstliches Lauchgemüse. Ein Traum für Liebhaber von gegrilltem Fleisch. 32.00

Allergene / Allergenics

Über Zutaten, welche eine Allergie auslösen, kann das Personal Auskunft geben. / About ingredients that trigger an allergy the staff can provide information.

Fleisch- und Fischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und wir legen Wert auf das Wohl der Tiere. Unser Lachs stammt aus Aquakulturen aus Schottland oder Norwegen. Die Meeresfrüchte stammen aus Aquakulturen in Europa und Asien.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, der Service ist inbegriffen.

Dessert

Mochi mit Heissgetränk

Tee mit Mochi - 2 Stück	9.00
Kaffee mit Mochi - 2 Stück	9.00
Espresso mit Mochi - 2 Stück	9.00

Mochi-Eis mit Heissgetränk

Tee mit Mochi-Eis	9.00
Kaffee mit Mochi-Eis	9.00
Espresso mit Mochi-Eis	9.00

Saké

Saké Kyoto Fushimizu Junmai - 300 ml	32.00
Saké Kyoto Fushimizu Junmai - 180 ml	21.00
Saké Shochikubai Tokubetsu Junmai - 200 ml	24.00
Saké Shochikubai Tokubetsu Junmai - 100 ml	12.00
Saké Dokkuri - 200 ml	21.00
Saké Shochikubai Classic Junmai - 180 ml	18.00
Saké Shochikubai Classic Junmai - 100 ml	10.00
Saké Junmai Daiginjo - 200 ml	36.00
Saké Junmai Daiginjo - 100 ml	18.00
Saké Daiginjo - 200 ml	30.00
Saké Daiginjo - 100 ml	15.00

Single Malt Whisky

Glenlivet - 12 years old - 40% - 4 cl	12.00
Bowmore - 12 years old - 40% - 4 cl	12.00
Talisker - 10 years old – 45.8% - 4 cl	12.00
Ardbeg - 10 years old - 46% - 4 cl	12.00
Balvenie - 12 years old Double Wood - 40% - 4 cl	14.00
Arran Quarter Cask - 56.2% - 4 cl	14.00
Arran Sherry Cask - 55.8% - 4 cl	14.00
Oban - 14 years old - 43% - 4 cl	15.00
Macallan - 12 years old - 40% - 4 cl	15.00
Aberlour - 18 years old - 43% - 4 cl	24.00
GlenAllachie - 8 years old - 46% - 4 cl	14.00

Highball

Whisky und Tonic Water	9.00
Special Highball: Whisky kann oben aus Karte gewählt werden	obige Preise

Abgabe von Alkohol

Alkoholische Getränke dürfen gemäss Art. 11 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, der Service ist inbegriffen.

Prosecco

Prosecco Spumante Extra Dry DOC Pizzolato Bio 1.0 dl

In der Nase ein feines Bouquet von Äpfeln. Am Gaumen frisch, geschmeidig und harmonisch. Mit vordergründiger Frucht und angenehmer Ballance präsentiert sich der prickelnde Prosecco Spumante aus Villorba von seiner besten Seite.

7.00

Prosecco Spumante Extra Dry DOC Pizzolato Bio 7.5 dl

In der Nase ein feines Bouquet von Äpfeln. Am Gaumen frisch, geschmeidig und harmonisch. Mit vordergründiger Frucht und angenehmer Ballance präsentiert sich der prickelnde Prosecco Spumante aus Villorba von seiner besten Seite.

35.00

Weisswein

Pizzolato Pinot Grigio DOC 1.0 dl

In der Nase duftet es nach Mandeln, trockenem Stroh und Walnusschalen. Im Mund samtig, weich, harmonisch mit ausgewogener Säure.

7.00

Pizzolato Pinot Grigio DOC 7.5 dl

In der Nase duftet es nach Mandeln, trockenem Stroh und Walnusschalen. Im Mund samtig, weich, harmonisch mit ausgewogener Säure.

35.00

Abgabe von Alkohol

Alkoholische Getränke dürfen gemäss Art. 11 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Rotwein

Castello di Radda Chianti Classico 1.0 dl

Breit und facettenreich ist das Bouquet nach Waldbeeren, Unterholz, Kräutern und Gewürzen – voller Geschmack mit schöner Energie. 8.00

Castello di Radda Chianti Classico 7.5 dl

Breit und facettenreich ist das Bouquet nach Waldbeeren, Unterholz, Kräutern und Gewürzen – voller Geschmack mit schöner Energie. 42.00

La Fuga Rosso di Montalcino 7.5 dl

Duftet nach roten Früchten, Vanille und Gewürze mit Noten von mediterranen Kräutern. 59.00

Orlandi Contucci Montepulciano d'Abruzzo DOCG 7.5 dl

Er hat eine intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, die Nase ist anhaltend, während der Gaumen weich und strukturiert ist. 65.00

Forte Maso Barbera d'Alba 7.5 dl

Schönes, tiefes Granatrot mit violetterm Glanz. Klar und durchdringend, mit Düften von Rose, Brombeere, Schokolade und süßem Tabak. Ein hervorragender Barbera d'Alba für höchsten Genuss. 79.00

Spirituosen

Stiär Biär Brand – 20 cl

Feurig und sanft zugleich verspricht dieser Bierbrand höchsten Genuss. Seine Farbe und sein Aroma erhält er durch Französische Limousin Eiche sowie Sherry-Fass Holz. 42% Vol. 9.00

Stiär Biär Likör – 20 cl

Die Grundlage des Likörs besteht aus Stiär Biär. Das Aroma ist geprägt von Vanille, Schweizer Honig und Malz. 15.5% Vol. 7.00

Getränke

Mineralwasser

Aqua Panna San Pellegrino 5 dl – ohne Kohlensäure	5.50
Aqua Panna San Pellegrino 1 Liter – ohne Kohlensäure	9.80
San Pellegrino 5 dl – mit Kohlensäure	5.50
San Pellegrino 1 Liter – mit Kohlensäure	9.80

Soft Drinks

Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Rivella rot oder blau, Apfelschorle	4.80
--	------

Aperitif

San Bitter - 10 cl	4.50
Tonic Water Thomas Henry – 20 cl	4.80

Bier

Appenzeller hell oder dunkel im Offenausschank – 2 dl	3.60
Appenzeller hell oder dunkel im Offenausschank – 3 dl	4.80
Appenzeller hell oder dunkel im Offenausschank – 5 dl	6.80
Appenzeller Reis Bier – 3.3 dl	5.80
Appenzeller Ginger Bier – 3.3 dl	6.50
Stiär Bier aus Uri: Hell, Weizen, Panasch, Alkoholfrei – 3.3 dl	6.50

Kaffee & Tee

Espresso	4.50
Kaffee (Americano) – schwarz oder crème	4.80
Tee	4.80