

# NOOHN GETRÄNKE

<b>CHAMPAGNER &amp; PROSECCO</b>	2
<b>BIER</b>	3
<b>WEINE IM OFFENAUSSCHANK</b>	4
<b>WEISSWEIN</b>	5–6
<b>ROSÉWEIN</b>	7
<b>DESSERTWEIN</b>	7
<b>ROTWEIN</b>	8–11
<b>MINERAL, SOFTDRINKS &amp; SÄFTE</b>	12
<b>HOT DRINKS</b>	13
<b>SAKE</b>	14–15
<b>PRICKELNDE DRINKS &amp; SPRITZIGES</b>	16
<b>BEFORE DINNER COCKTAILS</b>	17
<b>AFTER DINNER COCKTAILS</b>	18
<b>CLASSIC COCKTAILS</b>	19
<b>VODKA COCKTAILS</b>	20
<b>GIN COCKTAILS</b>	21
<b>RUM &amp; CACHACA COCKTAILS</b>	22
<b>TEQUILA &amp; WHISKEY COCKTAILS</b>	23
<b>SOUR`S, FIZZES &amp; COLLINS</b>	24
<b>ALKOHLFREIE COCKTAILS</b>	25
<b>APERITIFS &amp; BITTER</b>	26
<b>VODKA, TEQUILA, RUM, GIN, WHISKEY, DIGESTIFS</b>	27–30
<b>NOOHN BAR FOOD</b>	31–32

# CHAMPAGNER & PROSECCO

## CHAMPAGNER

<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	7.5 dl	105.00
	1 dl	16.00
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPERIAL</b>	7.5dl	110.00
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE ROSE</b>	7.5dl	120.00
	1 dl	18.00
<b>RUINART R DE RUINART</b>	7.5 dl	110.00
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>	7.5 dl	130.00
<b>RUINART ROSE</b>	7.5 dl	130.00
	1 dl	19.00
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b>	7.5 dl	290.00

## PROSECCO & SPUMANTE

<b>PROSECCO EXTRA DRY DOCG</b>	7.5 dl	65.00
Montelliena, Valdobbiadene	1 dl	9.50
<b>FERRARI PERLÉ BRUT</b>	7.5 dl	88.00
Cantine Ferrari, DOC, 100 % Chardonnay	1 dl	12.50
Gambers Rosso *** und bestes Weingut Italiens		

## MOSCATO

<b>MOSCATO FIOR D'ARANCIO</b>	7.5 dl	56.00
Vino Spumante Dolce, Colli Euganei DOC	1 dl	8.00

# BIER

## OFFENES BIER

<b>KIRIN</b>	2.5 dl	5.50
	5 dl	9.50
<b>STELLA ARTOIS</b>	2.5 dl	5.00
	5 dl	8.50
<b>FRANZISKANER HEFE - WEISSBIER</b>	3 dl	6.00
	5 dl	8.50
<b>PANACHÉ</b>	2.5 dl	5.00
	5 dl	8.50

## FLASCHENBIER

<b>SINGHA</b>	3 dl	7.50
<b>UNSER BIER NATURBLOND</b>	3 dl	7.00
<b>CORONA</b>	3 dl	7.50
<b>FELDSCHLÖSSCHEN, ALKOHOLFREI</b>	3 dl	6.50

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## WEISSWEIN:

<b>GRÜNER VELTLINER</b> , QW, Zantho, Österreich	1 dl	8.00
<b>PINOT GRIGIO</b> , DOC, Albino Armani, Italien	1 dl	7.00
<b>CHARDONNAY</b> , IGT, Cantina Valpantena, Italien	1 dl	7.00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> , DO, Rueda, Spanien	1 dl	7.00
<b>ALBARIÑO</b> , Paco & Lola, Rias Baixas, Spanien	1 dl	7.50
<b>RIESLING</b> , Josef Ehmoser, Österreich	1 dl	8.50
<b>EPESES</b> , AOC, Les Tourelles, Schweiz	1 dl	8.00
<b>CUVÉE BLANC</b> , Adrian Mathier, AOC, Schweiz	1 dl	9.00
Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc, Petite Arvine		

## ROSÉWEIN:

### **OEIL DE PERDRIX "LA MATZE"**, AOC,

Valais, Schweiz	1 dl	7.50
-----------------	------	------

## ROTWEIN:

<b>NOOHN Selection</b> , Herdade dos Grous	1 dl	7.00
<b>MERLOT SANZENO</b> , DOC, Tamborini, Schweiz	1 dl	9.00
<b>PINOT NOIR</b> , AOC, Adrian Mathier, Schweiz	1 dl	9.50
<b>PRIMITIVO</b> , DOC, Sessantanni, Italien	1 dl	10.50
<b>AGLIANICO</b> , IGP, Tenuta Girolamo, Italien	1 dl	7.50
<b>TEMPRANILLO</b> , DO, Ribera del Duero, Spanien	1 dl	7.50
<b>RIOJA</b> , DOCa, Palacios Remondo, Spanien	1 dl	7.50
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> , Gnarly Head, Kalifornien	1 dl	8.00
<b>MALBEC RESERVA</b> , Escorlihuela, Argentinien	1 dl	8.00

# WEISSWEIN

## SCHWEIZ

<b>CUVÉE BLANC</b> , Mdm. Rosmarie, AOC, 2014	7.5 dl	64.00
Adrian Mathier, Valais	1 dl	9.00
Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc, Petite Arvine		
<b>JOHANNISBERG DU VALAIS</b> , AOC, 2013	7.5 dl	54.00
Pierre-Alain Mathier, Valais		
Johannisberg		
<b>PETITE ARVINE</b> , AOC, 2015	7.5 dl	66.00
Pierre-Alain Mathier, Valais		
Petite Arvine		
<b>EPESSES</b> , AOC, 2015	7.5 dl	59.00
Lavaux, Les Tourelles	1 dl	8.00
Chasselas		

## ÖSTERREICH

<b>GRÜNER VELTLINER</b> , QW, 2014	7.5 dl	56.00
Weingut Zantho, Burgenland	1 dl	8.00
Grüner Veltliner		
<b>RIESLING</b> , 2015	7.5 dl	64.00
Josef Ehmoser, Donauland	1 dl	8.50
Riesling		

## SPANIEN

<b>BLANCO NIEVA</b> , DO, 2013	7.5 dl	49.00
Viñedos de Nieva, Rueda,		
Sauvignon Blanc	1 dl	7.00
<b>ALBARIÑO PACO &amp; LOLA</b> , DO, 2013	7.5 dl	52.00
Paco & Lola, Rias Baixas,	1 dl	7.50
Albariño		

# WEISSWEIN

## ITALIEN

**BARONCINO CHARDONNAY**, IGT, 2014 7.5 dl 48.00

Cantina Valpanteno, Veneto 1 dl 7.00

Chardonnay

**PINOT GRIGIO "Corvara"**, DOC, 2014 7.5 dl 49.00

Albino Armani, Venetien 1 dl 7.00

Pinot Grigio

**ROERO ARNEIS**, DOCG, 2014 7.5 dl 49.00

Mauro Sebaste, Piemonte

Arneis

## FRANKREICH

**SANCERRE**, AOC, 2014 7.5 dl 59.00

Moulin de Vrillères, Loire

Sauvignon Blanc

**CHABLIS**, AC, 2014 7.5 dl 66.00

Louis Latour, Chablis

Chardonnay

**CARBONNIEUX BLANC**, AC, 2012 7.5 dl 89.00

Château Carbonnieux, Pessac-Léognan

Sauvignon Blanc, Sémillon

# ROSEWEIN

## SCHWEIZ

<b>OEIL DE PERDRIX "LA MATZE", AOC, 2014</b>	7.5 dl	52.00
Adrian Mathier, Valais	1 dl	7.50
Pinot Noir		

# DESSERTWEINE

## SCHWEIZ

<b>MUSCAT BEAUMES DE VENISE, AC, 2011</b>	3.75 dl	46.00
Domaine Durban, Vallée du Rhône	5 cl	9.00
Muscat blanc à petit grains		

## ÖSTEREICH

<b>JOSEF UMATHUM, Beerenauslese, 2011</b>	3.75 dl	63.00
Neusiedlersee Burgenland	5 cl	11.00
Chardonnay, Scheurebe		

# ROTWEIN

## SCHWEIZ

<b>PINOT NOIR "LUCIFER", AOC, 2015</b>	7.5 dl	58.00
Adrian Mathier, Valais	1 dl	9.50
<b>MERLOT "SANZENO", DOC, 2012</b>	7.5 dl	56.00
Tamborini, Tessin	1 dl	9.00

## FRANKREICH

<b>CHÂTEAU LA BONELLE, AC, 2010</b>	7.5 dl	79.00
Château la Bonelle, Saint- Emillion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc	1 dl	9.50
<b>CHÂTEAU D'ESCURAC, AC, 2005</b>	7.5 dl	89.00
Château d'Escurac cru Bourgeois, Haut-Médoc Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR, AOC, 2013</b>	7.5 dl	119.00
Château Phélan Ségur, Saint Estèphe, cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
<b>CHÂTEAU DE SALES, AC, 2010</b>	7.5 dl	98.00
Château de Sales, Pomerol Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
<b>CHÂTEAU GISOURS, AC, 2012</b>	7.5 dl	139.00
Château Giscours, Margaux, 3ème Grand cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		
<b>CHÂTEAU BEYCHEVELLE, AC, 2012</b>	7.5 dl	149.00
Château Beychevelle, Saint-Julien 4ème Grand cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
<b>CHÂTEAU LYNCH BAGES, AC, 2013</b>	7.5 dl	195.00
Château Lynch Bages, Pauillac, 5ème Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		



# ROTWEIN

## SPANIEN

<b>LA MONTESA</b> , Rioja, 2013	7.5 dl	52.00
Palacios Remondo, Rioja, Crianza Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	1 dl	7.50
<b>RIOJA MIRTO</b> , DOCa, 2009	7.5dl	119.00
Ramón Bilbao, Rioja Tempranillo (aus 80jährigen Rebstöcken)		
<b>SIO RIBAS</b> , Mallorca, VdT 2014	7.5 dl	74.00
Bodegas Ribas Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
<b>VI DE VILA PORRERA CIMS</b> , DOC, 2011	7.5 dl	74.00
Coop de Porrera, Priorat Carginan, Garnacha		
<b>FIGUERO 4 (ROBLE)</b> , DO, 2014	7.5dl	52.00
Garcia Figuero, Ribera del Duero Tempranillo	1 dl	7.50
<b>ALION</b> , VdT, 2009	7.5dl	119.00
Vega Sicilia , Ribera del Duero Tempranillo		

## ITALIEN

<b>PRIMITIVO DI MANDURIA-60 ANNI</b> , DOC, 2011/2012	7.5 dl	74.00
Feudi di San Marzano, Apulien Primitivo (aus 60-jährigen Rebstöcken)	1 dl 1.5 l	10.50 145.00
<b>AGLIANICO</b> , IGP, 2013	7.5 dl	48.00
Tenuta Girolamo, Apulien, Aglianico	1 dl	7.00
<b>SITO MORESCO</b> , DOC, 2014	7.5 dl	96.00
Angelo Gaja, Piemont, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Merlot		
<b>AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO</b> , DOCG, 2009	7.5 dl	89.00
Cantina Lenotti, Veneto, Corvina, Rondinella, Molinara		

# ROTWEIN

## ITALIEN

**ALMÉI BARBERA D'ALBA, DOC, 2013** 7.5 dl 49.00

Villadoria, Piemont

Barbera

**BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA,** 7.5dl 89.00

DOCG, 2009, Rocche Costemagnia Piemont

Nebbiolo

**ORNELLAIA, DOC, 2007** 7.5 dl 220.00

Marchese Antinori, Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

## PORTUGAL

**HERDADE DOS GROUS, 2013** 7.5 dl 49.00

Alentejo, Noohn Selection 1 dl 7.00

Aragonés, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

**QUINTA DE LA ROSA RESERVA, DOC, 2013** 7.5 dl 89.00

Quinta de la Rosa, Douro

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao, Touriga Franca

## ARGENTINIEN

**1884, MALBEC RESERVE, 2013** 7.5 dl 52.00

Bodegas Escorihuela, Mendoza 1 dl 8.00

Malbec

# ROTWEIN

## CHILE

---

<b>CARMENÈRE MICROTERRIOR</b> , 2007	7.5 dl	99.00
--------------------------------------	--------	-------

Casa Silva, Colchagua Valley

Carmenère

---

<b>ALMAVIVA</b> , 2013	7.5 dl	189.00
------------------------	--------	--------

Concha y Toro / Rothschild, Colchagua Valley

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc

---

## USA

---

<b>CABERNET SAUVIGNON</b> , 2011	7.5 dl	52.00
----------------------------------	--------	-------

Gnarly Head, California

1 dl 8.00

Cabernet Sauvignon

---

<b>EMBLEM</b> , 2011	7.5 dl	109.00
----------------------	--------	--------

Michael Mondavi, Napa Valley

Cabernet Sauvignon

---

## AUSTRALIEN

---

<b>THE ELEVENTH HOUR</b> , 2012	7.5 dl	76.00
---------------------------------	--------	-------

Jayson Collins & Dan Standish

Massena, Barossa Valley

Shiraz

---

# MINERAL, SOFTDRINK & SÄFTE

<b>NOOHN ICE TEA</b> Hauseigene Teemischung mit Honig gesüsst	3.3 dl	5.50
<b>ICE TEA</b>	3.3 dl	5.00
<b>MATCHA ICED</b> Pulverisierter aufgegossener Grüntee	2.5 dl	5.00
<b>COCA COLA / zero / light</b>	3.3 dl	5.00
<b>RIVELLA</b> rot / blau / grün	3.3 dl	5.00
<b>MINERALWASSER</b> ohne/mit Kohlensäure	3.3 dl	5.00
<b>MINERALWASSER</b> ohne/mit Kohlensäure	7.5 dl	9.00
<b>SCHWEPPE</b> Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.00
<b>FEVER TREE GINGER BEER</b> , Tonic	2 dl	6.00
<b>RAMSEIER APFELSAFT</b> , Apfelschorle	3 dl	5.00
<b>GAZOSA</b> Mandarin, Citro, Himbeer	3.5 dl	6.00
<b>SODA CITRO</b>	3.3 dl	5.00
<b>ORANGENSAFT</b>	2 dl	5.50
<b>TOMATENSAFT</b>	2 dl	5.50
<b>ANANASSAFT</b>	2 dl	5.50
<b>GRAPEFRUITSAFT</b>	2 dl	5.50
<b>RED BULL</b>	2.5 dl	6.00
<b>SAN BITTER</b>	1 dl	6.00

# HOT DRINKS

## CAFÉ

<b>CAFÉ CRÈME</b>	4.50
<b>ESPRESSO</b>	4.50
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	6.00
<b>LATTE MACCHIATO</b>	6.50
<b>CAPPUCCINO</b>	5.50
<b>SCHALE</b>	5.50

## SPEZIALITÄTEN

<b>CHAI LATTE</b>	6.00
gewürzter Tee mit Milch	
<b>MATCHA LATTE</b>	6.50
Grünteepulver mit geschäumter Milch	
<b>FRISCHER INGWERTEE</b>	6.00
Aufguss mit frischem Ingwer	

## TEE

<b>JASMINTEE</b>	5.00
<b>CHINA SILVER SPROUT/GRÜNTEE</b>	5.00
<b>MEDINA/MINZE</b>	5.00
<b>ROOIBOS BOURBON</b>	5.00
<b>EARLY GREY SUPÉRIEUR</b>	5.00
<b>DARJEELING</b>	5.00
<b>ASSAM</b>	5.00
<b>VERVEINE</b>	5.00
<b>SYMPHONIE DE FRUITS/FRÜCHTETEE</b>	5.00
<b>CITRONELLE</b>	5.00

# SAKE

«Guter Sake ist wie das Wasser eines reinen Bergquells.»

Sake ist Japans Nationalgetränk. Das «Getränk der Götter» ist sehr eng mit der Shinto-Religion verbunden. Da schlicht aus Wasser und Reis hergestellt, ist Sake eins der natürlichsten und reinsten Getränke der Welt. Premium Sake wird kalt serviert. Daher erhalten Sie unser Sake Angebot, gekühlt im Weissweinglas.

<b>SAKE</b>	<b>Vol. %</b>		
<b>KIZAKURA PREMIUM, Junmai</b>	15.0 %	1 dl	9.50

Überzeugt durch seine fruchtigen Aromen nach Pfirsich und Birnen. Im Gaumen dagegen dominiert der Geschmack nach Getreide. Langer trockener Abgang.

<b>GENJI SAKE</b>	18.5 %	1 dl	11.50
-------------------	--------	------	-------

Japan – kräftig, erdig und leicht weinige Note beherrschen diesen Sake. Vom Geschmack ähnelt er einem trockenen Sherry.

<b>FUKUJU "Kobe Classic", Junmai Ginjo</b>	15.0 %	1 dl	14.00
--	--------	------	-------

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf «Nada» in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

<b>FUKUJU YUZU, Sake Likör</b>	14.0 %	1 dl	13.00
--------------------------------	--------	------	-------

Premium-Sake (Junmai) wird mit Yuzu aromatisiert. Frische, leicht bittere Zitrusssäure verbindet sich mit hochwertigem Sake zu einem anregenden Aperitif/Digestif.

	Vol. %		
<b>URAKASUMI, JUNMAI</b>	15.0 %	1 dl	14.00
Dieser Sake gewinnt durch seine Sanfttheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.			
<b>AMABUKI, Himmelswind, Daiginjo</b>	16.0 %	1 dl	18.00
Aromen von Melone, weissem Pfirsich, Nashi-Birne, und Quitte. Feiner, langer Nachklang			
<b>SHIMEHARITSURU, Honjozu</b>	15.0 %	1 dl	15.00
Mond - frisch und trocken; zarte Aromen von Wiesenkräutern und jungen Äpfeln			
<b>NINKI-ICHI, Junmai-Daiginjo</b>	16.0 %	1 dl	18.00
Unglaubliche Komplexität. Aromen von Gras, Birne, Apfel, Zitrone und weissem Pfeffer. Frisch, knackig, mit langem Abgang.			
<b>FUKUJU Awasaki, Junmai, Sparkling</b>	7.0 %	3 dl	48.00
Aromen von Litschi, Rosen, Rosenblättern, Pfirsichblüten und Getreide. Leichter süß-saurer Geschmack mit verspielter Säure.			

# PRICKELDE DRINKS & SPRITZIGES

**GESPRITZTER WEISSWEIN** 8.50

Süss mit Citro und sauer mit Soda

**KIR BLANC** 11.00

Weisswein, Creme de Cassis

**KIR ROYAL** 18.00

Creme de Cassis, Champagner

**APEROL SPRITZ** 12.00

Aperol, Prosecco, Soda

**HUGO** 13.00

Prosecco, Bols Holunderblütenlikör, Soda, Limetten,  
Pfefferminze

**CAMPARI MILANO** 12.00

Campari, Cranberry Juice, Prosecco, Pfefferminze

**LILLET VIVE** 13.00

Weinlikör, Fever Tree Tonic Water, Pfefferminze, Gurkenfäden

**OHIO** 19.00

Makers Mark Bourbon Whiskey, roter Vermouth, Orangenlikör

Angostura Bitterlikör, Champagner

**CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL** 19.00

Cognac, Angostura, Champagner, Zucker

**FRENCH 75** 19.00

Hayman's Old Tom Gin, frischer Zitronensaft, Champagner

**CHAMPS ELYSEES** 19.00

Orangenlikör, St.Germain Holunderblütenlikör, Champagner



# BEFORE DINNER COCKTAILS

---

## **SAKE RISING SUN** 16.00

Sake, 42 Below Vodka, Zucker, Physalis, Prosecco  
Eine wunderschöne Kombination von verschiedenen  
Geschmacksnuancen

---

## **SAKE MOJITO** 16.00

Sake, Zuckersirup, Limettensaft, Minze, Soda  
Der Sake gibt dieser Mojito Variante eine wunderbare  
Note und ist ein angenehmer Erfirsher

---

## **SAKE LOCA-MOTION** 16.00

Sake, Kokossirup, Maracujanektar, Limettensaft  
Wunderbare Aromen mischen sich zu einem traumhaften Cocktail.  
Süßlich frisch

---

## **AMERICANO** 14.00

Campari, Carpano Antica Formula, Soda

---

## **NEGRONI** 16.00

Bombay Sapphire, Campari, Carpano Antica Formula

---

## **ROB ROY** 16.00

Chivas Regal Scotch Whisky, roter Vermouth, Angostura Bitterlikör

---

## **SIDE CAR** 16.00

Remy Martin V.S.O.P, Orangenlikör, Zitronensaft, Zuckerrand

---

## **GIMLET** 16.00

Bombay Sapphire Gin, Lime Juice

---

# AFTER DINNER COCKTAILS

---

**GRAND PAGODA** 16.00

Sake, Crème de Cassis, Limettensaft, Annanassaft

Ein sehr angenehmer After-Dinner-Drink;

Pretty in Pink könnte man auch sagen

---

**GOLDEN CADILLAC** 16.00

Galliano Vanille, Creme de Cacao, Rahm

---

**ALEXANDER** 16.00

Remy Martin V.S.O.P, Creme de Cacao, Rahm

---

**GRASSHOPPER** 16.00

Creme de Cacao, Creme de Menthe, Rahm

---

**FRANGI** 16.00

Frangelico, Creme de Cacao, Rahm

---

**RUSTY NAIL** 16.00

Chivas Regal Scotch Whisky, Drambuie Whiskylikör

---

**HOKKAIDO** 17.00

Yoichi japanischer Whisky, Absinth, Zuckersirup, Zitronensaft

---

**MATCHA GIMLET** 17.00

Hanami Gin, Matcha, Zuckersirup, Limettensaft

---

**YUZU MAI TAI** 18.00

Ryoma, japanischer Rum, Gosling Black Steal Rum,

Cointreau, Yuzulikör, Mandelsirup, Limettensaft

---

# CLASSIC COCKTAILS

<b>DRY MARTINI</b>	16.00
Tanqueray Gin, trockenem weissen Vermouth, Olive oder Zitronenzeste	
<b>VODKA MARTINI</b>	16.00
42 Below Vodka, trockenem weissen Vermouth, Olive oder Zitronenzeste	
<b>MARTINEZ</b>	16.00
1887 Hayman's Old Tom Gin, roter Vermouth, Maraschino Likör, Angostura Bitterlikör, Orange Bitterlikör	
<b>AVIATION</b>	16.00
Tanqueray Gin, Maraschino Likör, Creme de Violette (Veilchenlikör), frischer Zitronensaft	
<b>MANHATTAN</b>	16.00
Rye Whiskey, roter Vermouth, Angostura Bitterlikör	
<b>SAZERAC</b>	16.00
Rye Whiskey, Peychaud's Bitter, Absinth, Zucker	
<b>MINT JULEP</b> im Silberbecher serviert	16.00
Makers Mark Bourbon Whiskey, Pfefferminz, Zuckersirup, auf Wunsch etwas Soda	
<b>BRANDY CRUSTA</b>	18.00
Cognac VSOP, Maraschinolikör, Peychauds Bitterlikör, Zuckersirup, frischer Zitronensaft.	

# VODKA COCKTAILS

---

**BLOODY MARY** 16.00

42 Below Vodka, Tomatensaft, Worcestershire Sauce,  
frischer Zitronensaft, Gewürze

---

**MOSCOW MULE** 16.00

42 Below Vodka, frischer Limettensaft, Fever Tree Ginger Beer

---

**APPLETINI** 16.00

42 Below Vodka, Apfellikör, Orangenlikör, frischer Zitronensaft

---

**MARTINI ROYAL** 16.00

42 Below Vodka, St.Germain Holunderblütenlikör

---

**COSMOPOLITAN** 16.00

42 Below Vodka, Orangenlikör, Cranberrysaft, frischer Limettensaft

---

**BLACK RUSSIAN** 15.00

42 Below Vodka, Kahlúa Kaffeelikör

---

**WHITE RUSSIAN** 16.00

42 Below Vodka, Kahlúa Kaffeelikör, Rahm

---

**SEX ON THE BEACH** 18.00

42 Below Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft

---

**SWIMMING POOL** 18.00

42 Below Vodka, Bacardi Carta Blanca , Blue Curacao,  
Kokoscreme, Ananassaft, Rahm

---

**KAMIKAZE** 16.00

42 Below Vodka, Grand Marnier, frischer Limettensaft

---

# GIN COCKTAILS

<b>BOMBAY CRUSHED</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, frischer Limettensaft, Kumquats, Rohrzucker	
<b>WHITE LADY</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Cointreau, frischer Zitronensaft	
<b>BLUE LADY</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Blue Curaçao, frischer Zitronensaft	
<b>LADY KILLER</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananassaft	
<b>PARADISE</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	
<b>GIMLET</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Rose's Limejus	
<b>RUBY COOLER</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, Cranberrysaft, Ginger Ale	
<b>GIN DAISY</b>	16.00
Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft, Grenadine, Soda	
<b>PIMM'S CUP NO.1</b>	16.00
Pimm's No.1 Kräuterlikör, Ginger Ale, Gurkenfäden, Zitrusfrüchte, Minzeblätter	
<b>SINGAPORE SLING</b>	18.00
Bombay Sapphire Gin, Cherry Heering, Orangenlikör, Benedictine, Angostura Bitterlikör, frischer Zitronensaft, Ananassaft, etwas Grenadinesirup, auf Wunsch etwas Sodawasser	

# RUM & CACHACA COCKTAILS

<b>CUBA LIBRE</b>	16.00
Bacardi Carta Oro, Cola, Limetten	
<b>CAIPIRINHA</b>	16.00
Pirassununga 51 Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
<b>MOJITO</b>	16.00
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Minzblätter, Rohrzucker, Sodawasser	
<b>DRY TREACLE</b>	16.00
Ron Zacapa Centenario 23, Benedictine, Ahornsirup, Apfelsaft	
<b>MAI TAI</b>	17.00
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Orangenlikör, Mandelsirup, Zuckersirup, frischer Limettensaft	
<b>BACARDI COCKTAIL</b> (Pink Daiquiri)	16.00
Bacardi Carta Blanca, Grenadinesirup, frischer Zitronensaft	
<b>DAIQUIRI</b> (Classic)	16.00
Bacardi Carta oro, frischer Limettensaft, Zuckersirup	
<b>PINA COLADA</b>	16.00
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Kokoscreme, Rahm, Ananassaft	
<b>HURRICANE</b>	16.00
Bacardi Carta Oro, Maracujasaft, Ananassaft, Grenadine	
<b>PLANTERS PUNCH</b>	16.00
Bacardi Carta Oro, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine	
<b>DARK &amp; STORMY</b>	16.00
Black Rum, Fever Tree Ginger Beer, Lime Juice, Angostura Bitterlikör	

# TEQUILA COCKTAILS

---

**MARGARITA** (Classic) 16.00

Jose Cuervo Reposado Tequila, Orangenlikör, frischer Limettensaft

---

**TEQUILA SUNRISE** 16.00

Jose Cuervo Silver Tequila, frischer Zitronensaft, Grenadinesirup,  
Orangensaft

---

**EL DIABLO** 16.00

Jose Cuervo Silver Tequila, Creme de Cassis, Limetten, Ginger Ale

---

**PALOMA** 16.00

Jose Cuervo Silver Tequila, Grapefruitsaft, frischer Limettensaft,  
Zuckersirup, Soda

# WHISKEY COCKTAILS

---

**OLD FASHIONED** 16.00

Makers Mark Bourbon Whisky, Zuckersirup,

Angostura Bitterlikör

auf Wunsch mit etwas Sodawasser oder stillem Wasser

---

**NEW YORKER** 16.00

Makers Mark Bourbon Whisky, frischer Limettensaft, Grenadinesirup

---

**HORSES NECK** 16.00

Makers Mark Bourbon Whisky, Angostura Bitterlikör, Ginger Ale

---

**STAIRWAY TO SUNTORY** 21.00

Suntory Single Malt, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft

---

# SOUR'S, FIZZES & COLLINS

**WHISKY SOUR** 16.00

Makers Mark Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

**AMARETTO SOUR** 16.00

Amaretto Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft

**NEW YORK SOUR** 17.00

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Rotwein

**APEROL SOUR** 16.00

Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

**SUREAU** 16.00

St.Germain Holunderblütenlikör, frischer Zitronensaft

**PISCO** 16.00

Pisco, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitterlikör

**TOM COLLINS** 16.00

Hayman's Old Tom Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser

**GIN FIZZ** 16.00

Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

**VIRGIN CAIPIRINHA** 12.00

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

---

**VIRGIN MOJITO** 12.00

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter

---

**FLORIDA** 12.00

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup

---

**TROPICANA** 12.00

Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup, Cranberrysaft

---

**VIRGIN COLADA** 12.00

Ananassaft, Kokossirup, Rahm

---

# APERITIFS & BITTER

## APERITIFS

Martini bianco / rosso	15.0 %	4 cl	8.00
Lillet blanc	18.0 %	4 cl	9.00
Antica Formula	17.0 %	4 cl	10.00
Campari Bitter	25.0 %	4 cl	8.00
Aperol	11.0 %	4 cl	7.00
Pernod	40.0 %	4 cl	8.00
Pastis	40.0 %	4 cl	8.00
Cynar	16.5 %	4 cl	8.00
Averna	29.0 %	4 cl	8.00
Ramazzotti	30.0 %	4 cl	8.00
Fernet Branca	43.0 %	4 cl	8.00
Jägermeister	35.0 %	4 cl	9.00
Sambuca Mollinari	40.0 %	4 cl	9.50
Amaro Montenegro	23.0 %	4 cl	9.50

## LIQUEUR

Amaretto di Saronno	28.0 %	4 cl	9.50
Bailey's Irish Cream	17.0 %	4 cl	9.50
Southern Comfort	35.0 %	4 cl	9.50
Cointreau	40.0 %	4 cl	9.50
Kahlúa	20.0 %	4 cl	9.50
St. Germain	20.0 %	4 cl	9.50
43 – Cuarenta y Tres	31.0 %	4 cl	9.50
Patron Café	30.0 %	4 cl	13.50

## VODKA

Grey Goose Frankreich	40.0 %	4 cl	12.00
42 Below Pure Neuseeland	40.0 %	4 cl	11.00
Exellent Schweiz	40.0 %	4 cl	11.00

## TEQUILA

Cazadores Blanco, 100 % Blaue Agave	40.0 %	4 cl	11.00
Cazadores Reposado, 100 % Blaue Agave	40.0 %	4 cl	12.00
Patrón Silver	40.0 %	4 cl	16.00
Patrón Anejo	40.0 %	4 cl	18.00

## RUM

Bacardi Carta blanca, Puerto Rico	37.5 %	4 cl	12.00
Bacardi Carta oro, Puerto Rico	40.0 %	4 cl	13.00
Bacardi 8 Anos, Puerto Rico	40.0 %	4 cl	16.00
La Hechicera 21, Kolumbien	40.0 %	4 cl	18.00
Goslings Black Seal Bermuda	40.0 %	4 cl	13.00
Angostura 1919 Trinidad	40.0 %	4 cl	16.00
Angostura 1824 Trinidad	40.0 %	4 cl	18.00
Ron Zacapa Centenario 23 Guatemala	40.0 %	4 cl	18.00
Flor de Cana 18 Anos Nicaragua	40.0 %	4 cl	18.00
Havana Club Anejo Reserva, Kuba	40.0 %	4 cl	14.00
Havana Club 7 Anos, Kuba	40.0 %	4 cl	16.00
Ophimus 15, Dom. Republik	38.0 %	4 cl	16.00
Diplomatico 12, Venezuela	40.0 %	4 cl	16.00
Ryoma 7, Japan	40.0 %	4 cl	18.00
Clement, VSOP, AOC, Martinique	40.0 %	4 cl	16.00
Pyrat XO 15y, Karibik	40.0 %	4 cl	18.00

# GIN & WHISK(E)Y

## GIN

Bombay Sapphire England	40.0 %	4 cl	12.00
Bombay Sapphire East England	42.0 %	4 cl	14.00
Monkey 47 Deutschland	47.0 %	4 cl	17.00
Hendrick's Gin Schottland	41.4 %	4 cl	14.00
Hayman's Sloe Gin	26.0 %	4 cl	13.00
Hayman's Old Tom England	40.0 %	4 cl	14.00
Gin Mare Spanien	42.7 %	4 cl	16.00
The London No. 1 Blue Gin England	47.0 %	4 cl	15.00
Tanqueray No. 10 England	47.3 %	4 cl	15.00
Tanqueray Rangpur England	41.3 %	4 cl	15.00
Plymouth Gin England	41.2 %	4 cl	15.00

## JAPAN SINGLE MALT

Nikka From The Barrel	51.4 %	4 cl	15.00
Suntory Yamazaki, Distillers Reserve	43.5 %	4 cl	19.00

**Fragen Sie nach unseren japanischen Raritäten!**

## AMERICAN BOURBON, RYE, TENNESSEE

Maker's Mark Bourbon	45.0 %	4 cl	15.00
Wild Turkey 81 Bourbon	40.5 %	4 cl	15.00
Elijah Craig 12y	47.0 %	4 cl	16.00
Hudson Baby Bourbon	46.0 %	4 cl	19.00
Hudson Manhattan Rye	46.0 %	4 cl	19.00
Wild Turkey Rye	40.5 %	4 cl	18.00
Jack Daniel's Old No. 7	40.0 %	4 cl	14.00
Jack Daniel's Single Barrel	47.0 %	4 cl	17.00

# WHISK(E)Y

## IRISH

Jameson Irish Whiskey	40.0 %	4 cl	12.00
Tullamore Dew Irish Whiskey	40.0 %	4 cl	12.00

## SCOTCH BLENDED

Ballantines	40.0 %	4 cl	12.00
Monkey Shoulder	40.0 %	4 cl	17.00
Chivas Regal 12 Years	40.0 %	4 cl	14.00
Chivas Regal 18 Years	40.0 %	4 cl	18.00

## SCOTCH SINGLE MALT

Caol Ila 12 Years Islay	43.0 %	4 cl	16.00
Laphroaig Quarter Cask Islay	48.0 %	4 cl	18.00
Glenrothes Select Reserve Speyside	43.0 %	4 cl	18.00
Tallisker Distillers Edition Isle of Skye	45.8 %	4 cl	19.00
Glenmorangie 10 Years Highland	40.0 %	4 cl	16.00
Glenmorangie 18 Years Highland	40.0 %	4 cl	24.00
Springbank 10 Years Cambeltown	46.0 %	4 cl	17.00
Auchentoshan 12 Years Lowland	40.0 %	4 cl	18.00
Highland Park 18 Years Isle of Orkney	43.0 %	4 cl	24.00
Glenfarclas 15 Years Speyside	46.0 %	4 cl	17.00

## ZUSÄTZE

Soda, Saft, Citro, Coca Cola, Schweppes Tonic,	4.00
Ginger Ale, Bitter Lemon	
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer, Red Bull	5.00

# DIGESTIFS

## Grappa

Grappa Le Giare Chardonnay	40.0 %	2 cl	14.00
Grappa La Giare Gewürztraminer	41.0 %	2 cl	14.00
Grappa Inno al Cielo	41.0 %	2 cl	12.00
Grappa Alte Cime Amarone della Valpolicella	41.0 %	2 cl	14.00
Grappa le Diciotto Lune	41.0 %	2 cl	9.00

## Cognac, Brandy

Rémy Martin V.S.O.P.	40.0 %	2 cl	9.00
Hennessy Fine de Cognac	40.0 %	2 cl	11.00
Hennessy X.O.	40.0 %	2 cl	19.00
Vecchia Romagna	40.0 %	2 cl	9.00

## Destillate

Vieille Prune	42.0 %	2 cl	9.00
Calvados Pays d'Auge VSOP	41.0 %	2 cl	11.00

# NOOHN BARFOOD

VON 18.00–22.00 UHR

**SUSHI VARIATION** gr. 34.00

Nigiri, Futomaki, Hosomaki kl. 17.00

Nigiri, futomaki, hosomaki

**SASHIMI VARIATION** gr. 36.00

Unser Chef trifft die Auswahl kl. 17.00

Our sushi chef's finest selection

**SATAY POULETSPIESSE** 14.00

mit Erdnuss Sauce, Gurken-Cashew Achad

Chicken Satay Skewers with Peanut Sauce, Cucumber-Cashew

Achad

**FISH & CHIPS** 14.00

mit Sauce Tartar

with Tartar Sauce

**PANIERTE GEBACKENE CREVETTES** 12.00

Auf Blattsalat Garnitur

Crispy Panko crusted Shrimps, small salad

**GEGRILLTES RIND IM SHISO-BLATT** 12.00

Koreanisch-mariniertes Rindshackfleisch

im Shisomantel, Kalbi Sauce

Grilled Korean style Mini Beef Patty in Shiso Leaves, Kalbi Sauce

**VEGETARISCHER SALAT** 10.00

Chili-Limetten Vinaigrette mit haus-mariniertem

Gemüse, Pickles und Relish

Noohn Vegi Salad with home marinated

vegetables, Pickles and Relish

**DIM SUM MIX** 10.00

Krevetten und Poulet

Shrimps and Chicken

**TORI KARAAGE** 10.00

Knusprig gebratenes Poulet, Blattsalat Garnitur

Crispy Fried Chicken, small salad

# NOOHN BARFOOD

AB 22.00 UHR

**PANIERTE GEBACKENE CREVETTEN** 12.00

Auf Blattsalat Garnitur

Crispy Panko crusted Shrimps, small salad

**GYOZA MIT POULET & GEMÜSE** 10.00

Japanische Teigtaschen

Gyoza with Chicken and Vegetables

**TORI KARAAGE** 10.00

Knusprig gebratenes Poulet, Blattsalat Garnitur

Crispy Fried Chicken, small salad

**PARMESAN & OLIVEN** 9.00

Italian cheese & olives

**FISH & CHIPS** 14.00

mit Sauce Tartar

with Tartar Sauce

**POMMES FRITES** 8.00

French fries