



43 | Nooch Asian Kitchen Bern - Noodles, Sushi, Asiatisch, Vegan

STARTERS & SALADS

120 Edamame - vegan	7.50
Warme, japanische Sojabohnen, leicht gesalzen	
121 Edamame Deluxe	11.50
Tempura Edamame und Sweet Potatoe Sticks, dazu homemade Chipotle-Mayo-Dip	
167 Miso Soup - vegan	7.50
Weisse Sojabohnensuppe mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Algen	
141 Harumaki - vegan	10.50
Kleine Frühlingsrollen, dazu Hot Sweet'n'Sour Dip	
372 Crispy Nigiri Variation	12.50
Crispy Nigiri mit Avocado, Aubergine und Lachs	
189 Satay Sticks	15.50
Marinierte Schweizer Pouletspiessli mit Erdnussauce	
200 Spicy Tuna Tatar	16.50
Pikantes Premium-Tuna Tatar mit Noricracker	
341 Spicy Salmon Tatar	15.50
Pikantes Lachs Tatar mit Noricracker	

WOK NOODLES

281 Welcome to Heaven and Tofu	23.50
Reisnudeln mit Schweizer Tofu, frischem Gemüse, Pilzen, Kaffirlimetten, verfeinert mit frischen Kräutern	
373 Mushroom Miso Carbonara	26.50
Ramennudeln mit Pilzen und knusprigem Tofu an einer würzigen, veganen Misosauce	
266 Naka Bay mit Poulet	25.50
Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander* an feiner Tamarindsauce mit Poulet	
267 Naka Bay vegi	23.50
Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander* an feiner Tamarindsauce mit Tofu	
278 Sunshine Surfers	25.00
Ramennudeln, grilliertes Poulet, Gemüse, Pilze und frische Kräuter	
243 Beef and Zen	29.50
Udonnudeln, zartes Rindfleisch, Chili, Lemongrass, Gemüse, Pilze, Erdnüsse und frische Kräuter	

LIMITED KAMBODSCHA

456 Tonle Sap	32.00
Fischsuppe mit Gotthard Zander und Selva Shrimps, Brokkoli, Cherrytomaten, Lotuswurzeln, Kefen und Mais, dazu Jasminreis	
457 Psar Chaa	29.50
Reisnudeln mit zartem Rindfleisch, Wasserspinat, Frühlingszwiebeln, Lotuswurzeln, Brokkoli, verfeinert mit kambodschanischen Gewürzen	
458 Kari Sach Moan	26.50
Kambodschanisches Curry mit planted.chicken, Wasserspinat, Brokkoli, Lotuswurzeln und grünem Pfeffer, dazu Jasminreis	

BOWLS & NOODLE SOUPS

337 Karaage Chicken Bowl	23.50
Lauwarme Bowl mit knusprigem Karaage Chicken, Jasminreis, Wasserspinat, Chinakohl, Karotten und Shichimi Veganaise	

135 Ground Bird	26.50
Ramennudeln in homemade Broth mit würzigem Poulet, Shiitake-Pilzen, Ei, viel frischem Gemüse, Kräutern und Ingwer	

FRIED RICE

262 James Bond Island	26.50
Fried Rice mit Poulet, Gemüse, Ei, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	
313 Planted James Bond Island	25.50
Fried Rice mit planted.chicken, Gemüse und Ei, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander	
277 Sea Hopper	27.50
Fried Rice mit Shrimps, frischem Gemüse, Ei, roten Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	
249 Flower Power	22.50
Fried Rice mit viel knackigem Gemüse, Pilzen, Ei, Mango, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	
361 Co'm Rang	24.00
Gebratener brauner Reis mit viel Ei, Wasserspinat, Pak Choi, Thai-Basilikum, Pfefferminze und Muh-Err-Pilzen, aromatisiert mit Sambal Oelek, Knoblauch und Sesamöl	

ASIA FAVOURITES

376 Planted and Ginger Wok	26.50
Gebratenes planted.chicken mit Ingwer, Peperoni, Wasserspinat, Pak Choi und Jasminreis	
312 Planted Beijing Night (vegan)	24.50
planted.chicken im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas, homemade Sweet'n'Sour Sauce und Jasminreis	
242 Beef and Ginger Wok	29.00
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Chili, Gemüse und Jasminreis	

CURRIES

Green & Hot	
Grünes Curry mit Thai-Auberginen. Serviert mit Reis.	
256 Green & Hot mit Poulet	27.00
Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	
255 Green & Hot mit Rindfleisch	29.50
Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	
257 Green & Hot mit Shrimps	27.50
Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	
258 Green & Hot mit Tofu	24.00
Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	
327 Green & Hot mit Planted Chicken (fleischlos)	26.50
Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	
Yellow Tree	
Mildes gelbes Curry mit Gemüse. Serviert mit Reis.	
285 Yellow Tree mit Poulet	27.00
Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	

43 | Nooch Asian Kitchen Bern - Noodles, Sushi, Asiatisch, Vegan

284	Yellow Tree mit Rindfleisch Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	29.50	154	Kinmekki (für 3 Pers.) California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Vegan Uramaki Vuna, Crunchy Prawn Roll, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Makis	98.00
286	Yellow Tree mit Shrimps Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	27.50	203	Takakura Deluxe (6-8 Pers.) Futomaki Spicy Tuna, Black Umami, California Roll, Vegan Uramaki Vuna, Crunchy Prawn Roll, Fancy Carrot, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Nigiri Guaca, Inari, Makis	290.00
287	Yellow Tree mit Tofu Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	24.00	217	White Tori (4 Pers.) Black Umami, California Roll, Vegan Uramaki Vuna, Futomaki Spicy Tuna, Rainbow Roll Lachs, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Nigiri Shake, Nigiri Ebi, Inari, Makis	150.00
328	Yellow Tree mit Planted Chicken (vegan) Gelbes Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	26.50	SUMMER ROLLS		
Panang Curry Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse und Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.				364	Yasai Minto Summerroll mit Schweizer Tofu, Gurke, Thai-Basilikum, Pfefferminze und gepickeltem Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Ponzu Sauce	12.80
271	Panang Curry mit Poulet Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	27.00	365	Natsu Chikin Summerroll mit Pouletbrust, Grapefruit, Thai-Basilikum, Pfefferminze und gepickeltem Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Nuoc Cham mit Fischsauce	14.80
270	Panang Curry mit Rindfleisch Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	29.50	366	Sakana Doru Summerroll mit Lachs, Reissnudeln, Thai-Basilikum, Pfefferminze und gepickeltem Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Nuoc Cham mit Fischsauce	14.80
272	Panang Curry mit Shrimps Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	27.50	CRISPY SUSHI		
273	Panang Curry mit Tofu Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	24.00	307	Tatar and Crunch 4 Stk Lachstatar mit Quinoa-Pops & Microleaves, auf frittiertem Futomaki-Roll	12.50
329	Panang Curry mit Planted Chicken (vegan) Rotes Erdnuss-Curry mit Chinakohl, Peperoni, Karotten, Broccoli, Pak Choi, Babymais und Sprossen	🔥🔥🔥	26.50	308	Tatar and Crunch 8 Stk Lachstatar mit Quinoa-Pops & Microleaves, auf frittiertem Futomaki-Roll	23.00
SUSHI PLATES FOR ONE				352	Crispy Nigiri Aubergine Aubergine mit spicy Veganaise und getrockneten Blüten auf einzigartigem crispy Sushireis	4.50
238	Nagoya Hostel (vegan) Rainbow Roll Mango, Black Umami, Miso Roll, Fancy Carrot, Makis, Inari		23.00	499	Crispy Nigiri Avo Flammierte Avocado mit Yuzu-Veganaise und Microgreens	4.50
239	Kami Day Vegan Uramaki Vuna, California Roll, Crunchy Prawn Roll, Miso Roll, Makis		23.50	354	Crispy Nigiri Salmon Salmon mit Veganaise und Kizami Wasabi auf einzigartigem crispy Sushireis	5.00
363	Bigan Delight Miso Roll, Vegan Tatar Roll, Fancy Carrot, Rainbow Mango Roll, Avos Maki, Kappa Maki, Guaca Nigiri, Inari		29.50	355	Crispy Vuna 4 Stk Plant-based Vunamousse mit getrockneten Blüten auf frittiertem Futomaki Roll	12.50
241	Osaka Pop Futomaki Spicy Tuna, Crunchy Prawn Roll, California Roll, Vegan Uramaki Vuna, Vegan Tatar Roll, Makis		27.50	356	Crispy Vuna 8 Stk. Plant-based Vunamousse mit getrockneten Blüten auf frittiertem Futomaki Roll	23.00
190	Shake Iki Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Lachs Sashimi, Makis		32.50	URAMAKI		
129	Fukuoka Shake Nigiri flamed, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Nigiri Shake, Nigiri Inari, California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Makis mariniertem Kürbis		31.50	225	2 Stk Miso Roll - vegan Miso, Avocado, Veganaise, Süsskartoffel Fries, Röstzwiebeln, Sesam	4.50
SUSHI PLATES FOR TWO				226	8 Stk Miso Roll - vegan Miso, Avocado, Veganaise, Süsskartoffel Fries, Röstzwiebeln, Sesam	16.00
103	Bejitarian Nigiri Guaca, Nigiri Inari, Rainbow Mango Roll, Black Umami, Miso Roll, Makis		55.00	130	2 Stk Futomaki Spicy Tuna Premium-Tuna Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam-Öl, Chili	5.00
206	Tenno Ninko Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, California Roll, Vegan Uramaki Vuna, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Makis		78.00	131	8 Stk Futomaki Spicy Tuna Premium-Tuna Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam-Öl, Chili	18.00
209	Tokyo Story Lachs und Tuna Sashimi, Futomaki Spicy Tuna, Crunchy Prawn Roll, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Nigiri Shake, Nigiri Ebi, Makis		75.00	106	2 Stk California Roll Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko	4.50
161	Lights of Pontocho Vegan Uramaki Vuna, Crunchy Prawn Roll, Black Umami, California Roll, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Makis		61.00	107	8 Stk California Roll Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko	16.00
SUSHI PLATES TO SHARE				114	2 Stk Crunchy Prawn Shrimps frittiert, Mayonnaise, Avocado, Crunchy Tempura	5.00
155	Kintai Bridge (für 3 Pers.) Lachs und Tuna Sashimi, Rainbow Roll Lachs, California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Nigiri Ebi, Nigiri Shake, Nigiri Maguro		116.00	115	8 Stk Crunchy Prawn Roll Shrimps frittiert, Mayonnaise, Avocado, Crunchy Tempura	18.00

43 | Nooch Asian Kitchen Bern - Noodles, Sushi, Asiatisch, Vegan

223	2 Stk Vegan Tatar Roll Hiltl Tatar, Gurken, Shichimi-Sesam-Topping	4.50
224	8 Stk Vegan Tatar Roll Hiltl Tatar, Gurken, Shichimi-Sesam-Topping	16.00
301	2 Stk Uramaki Vuna - Vegan Plant-based Vunamousse, Gurke, Shichimi-Sesam	5.00
302	Rolle Uramaki Vuna Plant-based Vunamousse, Gurke, Shichimi-Sesam	18.00

RAINBOW ROLL

178	Rainbow Roll Lachs 2 Stk. Lachs, Avocado	5.50
179	Rainbow Roll Lachs à 8 Stk. Lachs, Avocado	20.00
184	Rainbow Roll Salmon loves Mango, 2 Stk. Lachs, Mango und Avocado	5.50
185	Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rolle à 8 Stk. Lachs, Mango und Avocado	20.00
229	Scotman's Rainbow 2 Stk. Lachs, Cream Cheese, Gurke, Chipotle-Dip, gerösteter Sesam	6.00
230	Rolle Scotman's Rainbow Roll Lachs, Cream Cheese, Gurke, Chipotle-Dip, gerösteter Sesam	22.00
180	Rainbow Mango Roll - vegan - 2 Stk. Mango, Avocado	5.50
181	Rainbow Mango Roll - vegan - 8 Stk. Mango, Avocado, Tamago	20.00

MAKI

152	Kappa Maki (vegan), 2 Stk. Gurke	2.90
153	Kappa Maki (vegan), 6 Stk. Gurke	8.80
150	Kampyo Maki (vegan), 2 Stk. Marinierter Kürbis	2.90
151	Kampyo Maki (vegan), à 6 Stk. Marinierter Kürbis	8.80
101	Avos Maki (vegan), 2 Stk. Avocado	3.20
102	Avos Maki (vegan), Rolle à 6 Stk. Avocado	9.80
204	Tekka Maki, 2 Stk. Premium-Tuna	3.80
205	Tekka Maki, Rolle à 6 Stk. Premium-Tuna	10.80
191	Shake Maki, 2 Stk. Lachs	3.20
192	Shake Maki, Rolle à 6 Stk. Lachs	9.80
237	Salmon Mint Maki 6 Stk. Lachs, Avocado, Pfefferminze, Reisblatt	10.50
235	Shake on Guaca (2 Stk.) Lachs, Avocado	3.80
236	Shake on Guaca (6 Stk.) Lachs, Avocado	10.80

NIGIRI

122	Shake Nigiri Flamed Lachs flambiert, Teriyaki-Sauce	5.00
162	Maguro Nigiri Premium-Tuna, Kizami-Wasabi	5.00
147	Inari (vegan) Mit Reis gefüllte, süsse Tofutasche	4.00
137	Guaca Nigiri (vegan) Avocado, Shichimi-Sesam	4.00
193	Shake Nigiri Lachs, Tobiko	4.00

119	Ebi Nigiri Shrimp	4.50
-----	-----------------------------	------

SASHIMI

211	Tuna Sashimi Premium-Tuna	14.50
188	Sashimi Duo Feinstes Duo vom Lachs und Premium-Tuna	28.50
157	Sashimi Lachs Feinster Lachs	14.00

EXTRAS

400	Portion Sushi Reis	6.00
401	Extra Wasabi	0.30
402	Extra Ingwer	0.50
404	Extra Sojasauce less salt	1.00
407	Extra Sojasauce glutenfrei	1.00

SOFT DRINKS

500	Coca-Cola PET, 5dl	5.00
501	Coca-Cola Zero PET, 5dl	5.00
502	Lokales Wasser ohne CO2 PET, 5dl	5.00
503	Lokales Wasser mit CO2 PET, 5dl	3.50
509	Fruity Paradise PET, 5dl - Ice Tea aus direkt gepressten Bio-Fruchtsäften und auserlesenen Bio-Kräutern	4.50
510	Herb Tea PET, 5dl - Ice Tea aus aromatischen Bio-Alpenkräutern	4.50
504	Natural Ginger Limo PET, 5dl - BIO Limonade mit Zitrone und Ingwer	4.50

BIER

505	Singha 3.3dl	4.00
506	Asahi 3.3dl	4.00