



Needle Bar

Für einen Aperitif mit Freunden & Kollegen steht zudem eine Weinbar mit Flaschenwein-
Qualitäten im Offenausschank zur Verfügung.

Hausgetränke

Haus Eistee mit Hibicusblüten	6.00
Limette Limonade, Minze	6.00
Warme Ingwer Tee mit Honig, Minze	6.00
Gespritzter Pflaumenwein, sauer	7.50

Aperol mit Prosecco	10.50
Alkoholfreie Prosecco-dry- Schweiz	6.00

Weisswein 1dl	
URBAN- frischer Säure- Suisse	6.00
VALMORO- kraftige- Spanien	6.00
Rosewein 1dl	
DONPASCAL- erfrischen- Spanien	6.00
AKURI- aromatisch- Armenien	6.00
Rotwein 1dl	
PRIMITIVO- erfrischen- Spanien	6.00
TIME WAITS FOR NO ONE	6.00
DOUBLE BIO- aromatisch- Spanien	



Needle Bar

Am Abend begrüßen wir Sie zum unkomplizierten Dinner und bieten Ihnen variantenreiche Gerichte aus unserer Abendkarte an.

VORSPEISEN

V1. Edamame	6.00
Warme Sojabohnen, leicht gesalzt	
V3. Vegan Mango Salat	12.00
Ein Erfrischender Salat aus Mango, Karotten, Thai- Basilikum, Limetten- süßen Chili Sauce	
V4. Vegan Momos (3Stk.)	11.00
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse	
V5. Momos Rindfleisch (3Stk.)	12.00
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch	
S5. Lachs Sashimi (4Stk.)	14.00
ganiert mit Seealgensalat	
S6. Thun Sashimi (4Stk.)	15.00
ganiert mit Seealgensallat	

Empfehlung

BANH MI – Vietnamesische Baguette	12.00
Gefüllt mit gegrilltem Zitronengras Rindfleisch, Gurken, Koriander, eingelegte Karotten	
Bami Goreng – Eiernudeln gebraten mit Ei, Curry, Chili, Sojasprossen, Chinakohl, Pakchoi, Sojasprossen, Zwiebeln (leicht scharf)	
Bami Goreng 5. mit Poulet	25.00
Bami Goreng 6. mit Rindfleisch	26.00
Bami Goreng 7. mit Scampi	26.00
Bami Goreng 9. mit Tofu	25.00
Rot Curry mit Ananas, Lychee Früchte - Jasmin Reis	
C5. mit Poulet	25.00
C6. mit Rindfleisch	26.00
C7. mit Lachs	26.00
C9. mitTofu	25.00



Needle Bar

NUDELN GERICHT

PHO TRON- NUDELN MIX

Lauwarme Reismudeln (3mm) mit Salat, Sojasprossen, frischer Kräuter, eingelegte Karotten, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Haus gemachte Sauce

Nudeln Mix 5. mit Poulet	25.00
Nudeln Mix 6. mit Rindfleisch	26.00
Nudeln Mix 7. mit Scampi	26.00
Nudeln Mix 9. mit Tofu	25.00

PHO- Reismudeln Suppe

Hühnerbrühe, Sojasprossen, Schnittlauch, Koriander, frische Kräuter

PHO 5. mit Poulet	25.00
PHO 6. mit Rindfleisch	26.00

UDONG Nudeln gebraten mit Gemüse und

Udong 5. mit Poulet	25.00
Udong 6. mit Rindfleisch	26.00
Udong 7. mit Scampi	26.00
Udong 9. mit Tofu	25.00

PADTHAI- Reismudeln gebraten mit Eiern, einer würzigen süß- sauer Sauce und knackigen Sojasprosse und Erdnusstopping

Padthai 5. mit Poulet	25.00
Padthai 6. mit Rindfleisch	26.00
Padthai 7. mit Scampi	26.00
Padthai 9. mit Tofu	25.00



Needle Bar
SUSHI

Hosomaki 6 Stk.



H1. Avocado



H2. Kappa

9.00



H5. Shake



H6. Maguro

11.00

Nigiri 2Stk. CHF 9.00



N5. Shake



N50. flambiert Shake



N6. Maguro



N60. flambiert Maguro

Speziell Roll

Speziell 10. Kamikaza (5 Stk.)
Lachs, Avocado, paniert mit Tobikko



18.00

Speziell 50. Royal Grill Roll (5 Stk.)
Tempura Crevetten, Avocado, Kappa, Kampyo
Oshinko, Salat, belegt mit flambiertem
Lachs, garniert mit Ikura



19.00

Speziell 60. Red Dragon Roll (5 Stk.)
Avocado, Kappa, Kampyo,
Oshinko, Salat, belegt mit flambiertem
Thun, garniert mit Ikura



19.00

Speziell 11. Sashimi Roll (5 Stk.)
Lachs, Thun, Tobikko,
Avocado, Oshinko, Kappa, Salat



19.00

Rainbow Roll (8 Stk.)
Lachs, Avocado, Gurken, belegt mit Lachs,
Thun und Avocado



22.00

Ebi Avocado (8 Stk.)
Tempura Crevetten, Avocado, belegt mit Avocado



22.00



Needle Bar

SUSHI PLATTE

Vegan Platte (1Per.)

35.00



3 Stk. Nigiri Vegan
6 Stk. Futomaki Vegan
8 Stk. Hosomaki Avocado

Shake Platte (1 Per.)

37.00



3 Stk. Nigiri Lachs
6 Stk Futo Lachs
8 Stk Hosomaki Gurken

Salmon Love (2Per.)

75.00



4 Stück Sashimi Lachs
4 Stk. Nigiri Lachs
6 Stk. Futo Lachs
5 Stk. Kamikaza
6 Stk. Hoso Gurken

Gegrillte Platte (2Per.)

75.00



2 Nigiri flambiert Lachs/ Thun
8 Stk. Cali Ebi (Scampi)
6 Stk. Futo flambiert Lachs
6 Stk. Futo Thun Mouse
6 Stk. Hoso Gurken

Bei Allergien beraten unsere Servicemitarbeiter Ihnen gerne!
Wann immer mögliche, kochen wir gerne glutenfrei & Vegan.

Herkunft Fleisch

Rindfleisch	Schweiz
Hühnerfleisch	Schweiz
Scampi	Schweiz
Fisch	Norwegen