



2026

Bankett-Dossier

Feiern Sie besondere Momente
am schönsten Aussichtspunkt
im Thurgau

Hotel & Restaurant Nollen
Am Nollen 1, 9515 Hosenruck

+41 71 521 31 41
gusisnollen.ch

Feiern und Events

Das Hotel & Restaurant Nollen liegt an schönster Lage auf 733 Meter über Meer. Bei klarer Sicht geniessen die Gäste einen fantastischen Blick auf den Bodensee und die Alpen.

Unser Plus als Lokalität

- **Terrasse mit Weitsicht**
Säntisblick & Churfirsten
- **12 Hotelzimmer mit Blick ins Grüne**
Feiern & entspannt übernachten
- **Grosser Kinderspielplatz**
- **Indoor Spielraum**
- **Räumlichkeiten für Anlässe aller Art**
mit 360° Panorama
- **Gesamter Seminar- und Restaurant-Bereich**
ist rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich
- **familiäre Atmosphäre**
- **Ausgangspunkt Barfussweg**
- **Zentral & gut erreichbar**
(ca. 10 Minuten von Wil entfernt)
Mit ÖV-Anbindung und genügend Parkplätzen.
- **Persönliche Beratung & Organisation**
Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

♥
Gastfreundschaft,
die bleibt
Herzlichkeit, die man spürt –
bei jedem Detail.
.....

Anreise

Reisen Sie bequem mit dem Auto an und parkieren Sie auf unseren kostenlosen Parkplätzen.

Räumlichkeiten

Die Nutzung Ihres Bankettraumes ist im Menüpreis inbegriffen.

Die definitive Zuteilung von Banketträumen liegt bei Hotel & Restaurant Nollen und richtet sich nach der Verfügbarkeit und der definitiven Personenzahl des gebuchten Bankettes. Kommen Sie vorbei und schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten an.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer allfälligen Mehrwertsteuererhöhung können die Preise entsprechend angepasst werden.

Rückbestätigung und Vorauszahlung

nach schriftlicher Rückbestätigung garantiert die Nollen GmbH die Bereitstellung der definitiv reservierten Zimmer, Räumlichkeiten und Dienstleistungen. Die Nollen GmbH behält sich vor, bei grösseren Veranstaltungen und Vorbereitungsarbeiten eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

Verlängerung

Für Bankette, ab 24 Uhr, berechnen wir für die Bewilligung einmalig CHF 50 und pro angebrochene Stunde CHF 250.

Zapfenwein

für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 35 pro 75cl Flasche. Dies für die Bereitstellung der Gläser, den Service und die Entsorgung.

Tortengeld

für mitgebrachte Torten verrechnen wir CHF 3 pro Person. Dies für die Bereitstellung des Geschirrs, Serviceleistung und Abwasch.



Generelle Infos

Bankette / Seminare

Annulliert der Veranstalter einen definitiv bestätigten Anlass komplett, behält die Nollen GmbH den Anspruch auf die Zahlung der vereinbarten Leistungen gemäss Reservationsbestätigung.

Bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Keine Annullierungskosten
59 bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 % der gebuchten Leistungen
29 bis 1 Tag vor der Veranstaltung	100 % der gebuchten Leistungen

Reservierte Zimmer

die während der Veranstaltung gar nicht oder nur teilweise von Teilnehmern belegt sind, werden dem Veranstalter mit 100 % des vereinbarten Arrangement Preises verrechnet. Diese Regelung tritt nur in Kraft, wenn die Zimmer schriftlich garantiert resp. bestätigt wurden und aufgrund kurzfristiger Annullierung nicht mehr weitervermietet werden können.

Teilnehmerzahl

die definitive Teilnehmerzahl für Bankette und gemeinsame Essen muss der Nollen GmbH bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet. Bei Abmeldungen innerhalb der letzten 24 Stunden vor dem Anlass, behalten wir uns vor, den Menüpreis zu verrechnen.

Zahlung

Die gestellte Rechnung ist innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum – rein netto – zahlbar. Nicht bezahlte Rechnungen von Teilnehmern werden dem Veranstalter weiterverrechnet.

Haftung

Für Schäden und Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während eines Aufenthaltes, oder während einer Veranstaltung entstanden sind, haftet der Gast bzw. der Veranstalter, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Das Hotel & Restaurant Nollen lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab. Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Veranstalter.

Anwendbares Recht

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sind integrierender Bestandteil einer definitiven Bestätigung. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Weinfelden.

Bestuhlung Feiern

Panoramastübli 1/1



Variante Panoramastübli 1:
max. 36 Personen (ohne Àpero)

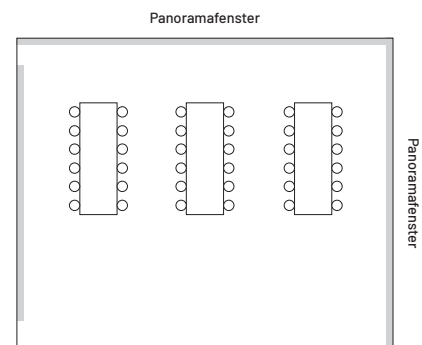
Fläche: 43 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Variante Panoramastübli 2:
Tafel 18 Personen

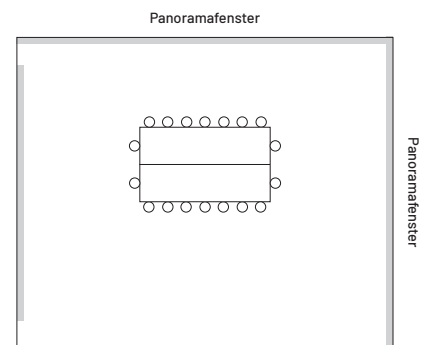
Fläche: 43 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



**Sie möchten Ihre Feier
bei uns ausrichten?**

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

**Alles aus einer Hand –
mit Erfahrung & Herz.**

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

Grillstübli 1/2

Variante Grillstübli 1:
max. 21 Personen

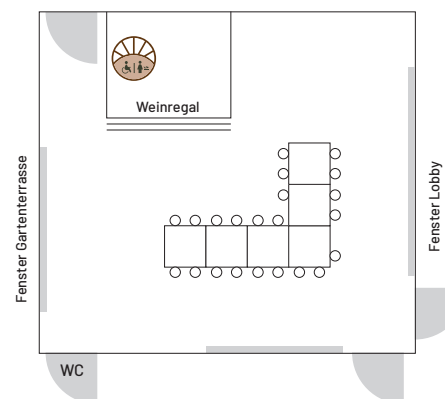
Fläche: 48 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Variante Grillstübli 2:
max. 22 Personen

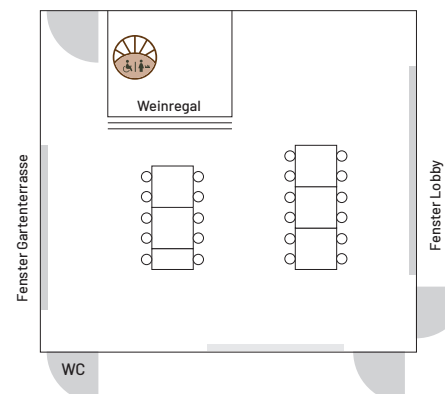
Fläche: 48 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



0 1 2 3 4 5m

**Sie möchten Ihre Feier
bei uns ausrichten?**

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

**Alles aus einer Hand –
mit Erfahrung & Herz.**

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

Grillstübli 2/2

Variante Grillstübli 3: max. 24 Personen

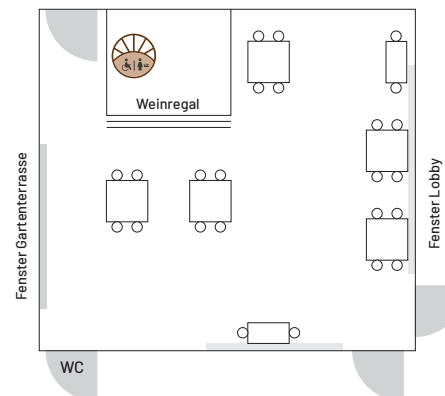
Fläche: 48 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Variante Grillstübli 4: max. 14 Personen & Àpero

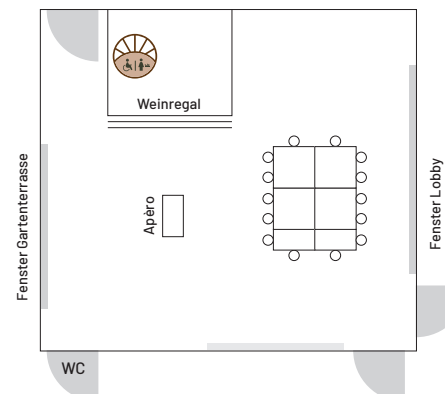
Fläche: 48 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



0 1 2 3 4 5m

Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.

Bestuhlung Feiern

Saal 1 & Saal 2 ^{1/3}

Variante Saal 1 & 2 / B:
90 Personen

Fläche: 107 m²

Ausstattung

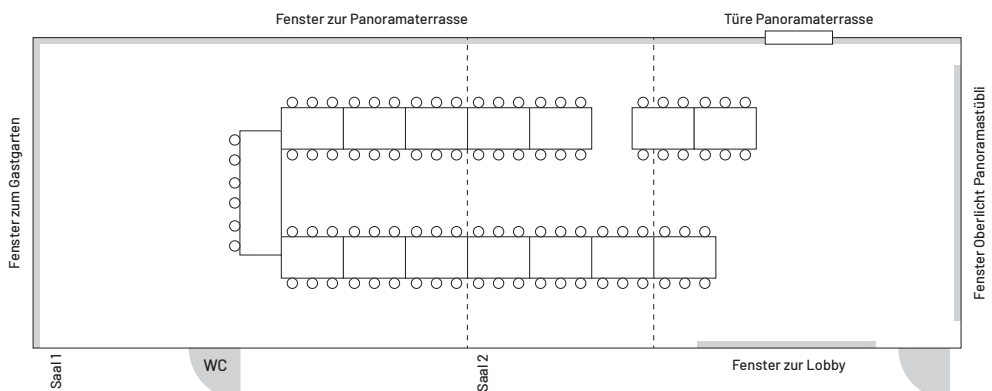
Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Saal 1 & 2 bis 100 Personen



**Sie möchten Ihre Feier
bei uns ausrichten?**

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

**Alles aus einer Hand –
mit Erfahrung & Herz.**

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.

Bestuhlung Feiern

Saal 1 & Saal 2 ^{2/3}

Variante Saal 1 & 2 / A:
72 Personen

Fläche: 107 m²

Ausstattung

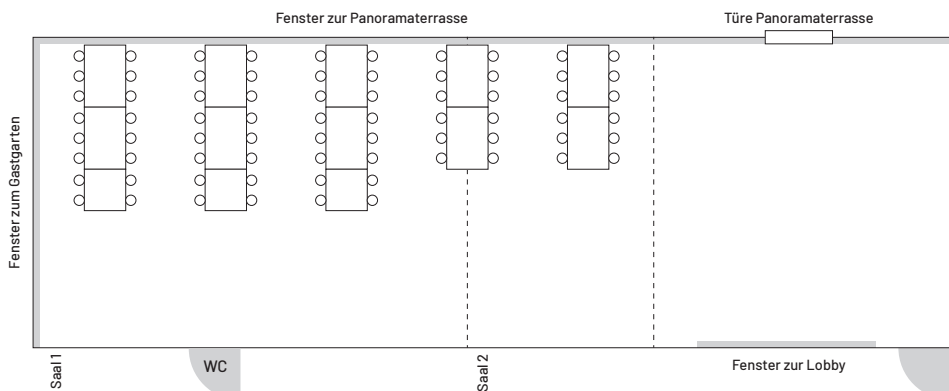
Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Saal 1 & 2 bis 100 Personen



0 1 2 3 4 5m

Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.

Bestuhlung Feiern

Saal 1 & Saal 2 ^{3/3}

Variante Saal 1 & 2 / C:
22 Personen

Fläche: 107 m²

Ausstattung

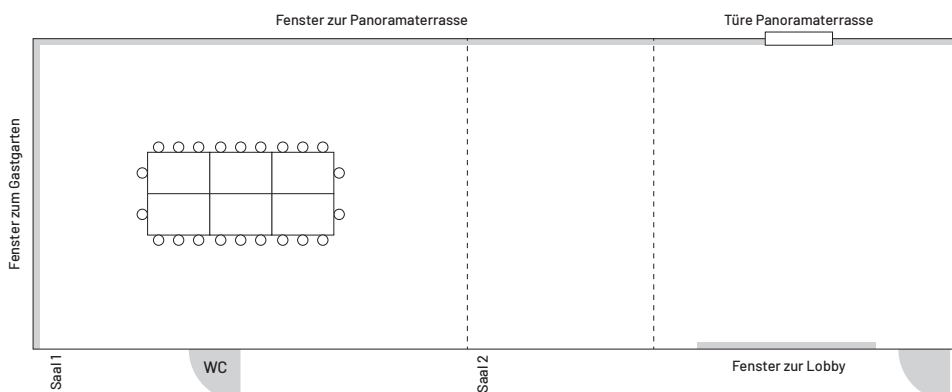
Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Saal 1 & 2 bis 100 Personen



Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.



Stehtische Feiern

Panoramaterrasse 1/2



Panoramaterrasse
Stehtische / A:
(Apéro bis 150 Personen)

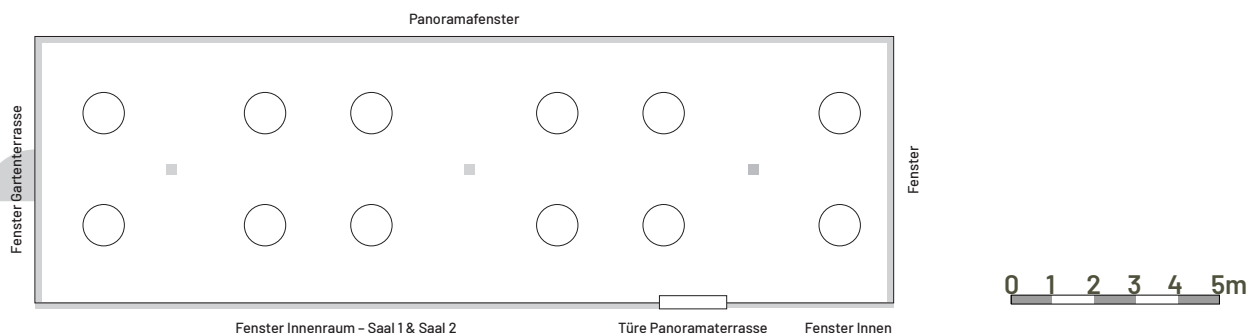
Fläche: 85 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



**Sie möchten Ihre Feier
bei uns ausrichten?**

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

**Alles aus einer Hand –
mit Erfahrung & Herz.**

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

Panoramaterrasse 2/2



Panoramaterrasse / B:
64 Personen (Tische)
(Apéro bis 150 Personen mit Stehtische)

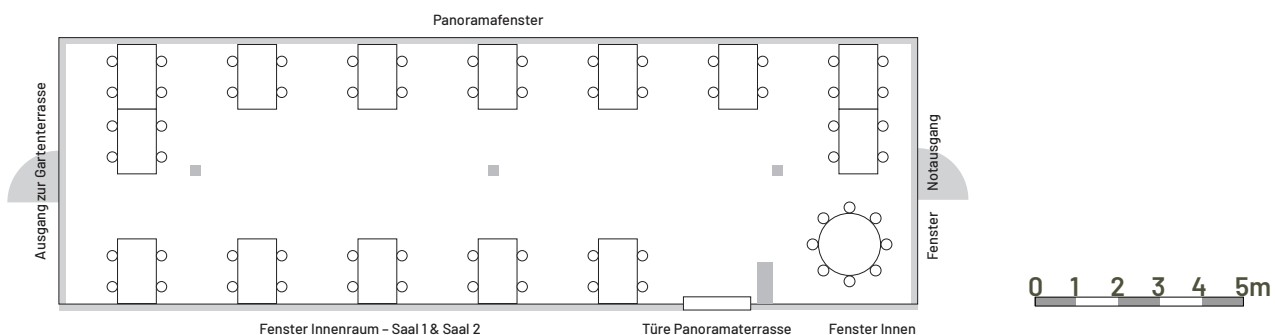
Fläche: 85 m²

Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice
inkl. Raumvorbereitung



Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem
besonderen Erlebnis.



2026

Bankett-Dossier

Menüvorschläge

Hotel & Restaurant Nollen
Am Nollen 1, 9515 Hosenruck

+41 71 521 31 41
giusisnollen.ch



Apéro-Pauschalen

Apéro Standard: pro Person CHF 18.-

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Salznüssli und Chips

Apéro Bergsicht: pro Person CHF 36.-

- Gurken-Kaltschale mit Dill und Rauchlachs
- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip

Apéro Sämtisblick: pro Person CHF 54.-

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip
- Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce
- Thurgauer Rieslingcrèmesuppe
- Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis
- Schokoladenmousse Tartelette
- Früchtespiessli



Apéro-Häppchen

Kalte Häppchen

Tramezzini verschieden gefüllt	pro Stück	CHF	4.-
<ul style="list-style-type: none"> • Thunfisch • Schinken • Eier • Tomaten-Mozzarella • Grillgemüse • Rohschinken • Rauchlachs 			
Oliven gemischt	pro Portion	CHF	2.50
Grissini	pro Portion	CHF	2.50
Gurken-Gazpacho	pro Portion	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	CHF	3.50
Wrap-Roulade verschieden gefüllt	pro Stück	CHF	3.50
<ul style="list-style-type: none"> • Rauchlachs • Mostbröckli • Ricotta-Grillgemüse 			



Warme Häppchen

Flammkuchen (in 12 Stücke geschnitten)		CHF	19.-
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF	5.-
Thurgauer Rieslingcrèmesuppe	pro Portion	CHF	4.-
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	pro Stück	CHF	5.-
Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	6.-
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
Mini Chäseküchli	pro Stück	CHF	3.-
Mini-Pizza	pro Stück	CHF	5.-
Falafel mit Curry-Joghurt-Dip	pro Stück	CHF	1.50
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce	pro Stück	CHF	4.-

Süsse Häppchen

Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis	pro Stück	CHF	5.-
Schokoladenmousse Tartelette	pro Stück	CHF	5.-
Früchtespiessli	pro Stück	CHF	4.50
Brownies	pro Stück	CHF	5.-
Zitronen Tartelette	pro Stück	CHF	3.-
Windbeutel gefüllt	pro Stück	CHF	3.-



Menü-Vorschläge

Menü 1 CHF 57.- pro Person

Melonenfächer mit Bündner Rohschinken | Zitrusöl

Piccata vom Landschwein | Safranrisotto
Portweinjus | kleines Gemüse

Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm

Menü 2 CHF 62.- pro Person

Thurgauer Riesling Cremesuppe | Croûtons | Rahm

«Nollen» Hackbraten | Kräuterjus | Kartoffelstampf | Marktgemüse

Hausgemachte Crèmeschnitte

oder

Halbe hausgemachte Crèmeschnitte | Waldbeersauce

Menü 3 CHF 58.- pro Person

Bunter Blattsalat | französische Salatsauce | Ei vom Bio-Hof

Geschmorter Kalbsschulterbraten (8 Stunden bei 80 Grad Sous vide gegart)
Champignonrahmsauce | Nudeln | Marktgemüse

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm



Menü 4 CHF 68.- pro Person

Eisbergsalat | Ei vom Hof | Croûtons

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel | Kräuterjus
Hausgemachte Spätzli | kleines Gemüse

Saisonales Tiramisu | Rahm | Früchte

Menü 5 CHF 64.- pro Person

Sellerie-Apfelcremesuppe

«Brasato di Manzo» | Blauburgunderjus
Butternudeln | Marktgemüse

Karamellköpfler | Glace | Rahm | Früchte

Menü 6 CHF 74.- pro Person

Rieslingcremesuppe | Croûtons

Rindsfilet am Stück gebraten | Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln | Marktgemüse

Dunkles Schokoladenmousse im Glas | Rahm | Früchte



Menü 7

CHF 91.- pro Person

Rauchlachstranche | Apfel-Meerrettich | Radieschen-Sprossen
kleiner Blattsalat | Focaccia

Zitronengras-Ingwer-Suppe mit Curry

Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten | Pfefferjus
Marktgemüse | Kartoffelgratin

Saisonale Dessert Variation

Menü 8

CHF 99.- pro Person

Räucherforelle | Kaviar Crème fraîche
Kartoffelröstitaler | Gurkensalat

Maultaschen | Rindskraftbrühe | Wurzelgemüsestreifen

Kalbsrücken aus dem Backofen | Morchelrahmsauce
Marktgemüse | Tagliatelle

Thurgauer Apfel-Variation



VEGANE-Menü

Menü 9 CHF 58.- pro Person

Helles Gurken-Sojasüppchen | gegrillte Wassermelone

Thurgauer Räuchertofu | Ribelmais-Polenta | kleines Gemüse

Schoko-Chia-Pudding | Banane | Heidelbeeren

Menü 10 CHF 45.- pro Person

Bunter Saisonsalat | Baumnuss-Balsamdressing

Paniertes Zucchinischnitzel | Ofengemüse | Kräuterkartoffeln

Himbeermousse-Schnitte



Weitere Gerichte-Vorschläge

Vorspeisen

- Knackiger Blattsalat mit Nüssen und Kernen CHF 10.-
- Gemischter Salat | Hausdressing CHF 13.-
- Eisbergsalat | Ei vom Hof | Croûtons CHF 14.-
- Bauern-Salat | Landrauschschinken | Tomate CHF 14.-
- Rucola Salat | Grana Padano | Balsamico-Reduktion CHF 13.-
- Blattsalat | Thurgauer Äpfel | Kernen CHF 12.-
- Schweizer Rindstatar | rote Zwiebeln | Toast CHF 19.-
- Räucherlachs | Gurkenstreifen | Dill-Joghurt CHF 17.-
- Randen-Carpaccio | Schafskäse | kleiner Salat | Baumnüsse CHF 15.-
- Schweizer Kalbstatar | Pecorino | Früchtebrot | Chili CHF 22.-
- Rosmarin-Focaccia | Roastbeef | Tartar-Sauce CHF 17.-

Suppen

- Sellerie-Apfelcremesuppe CHF 9.-
- Thurgauer Rieslingcremesuppe CHF 12.-
- Zwiebelsuppe CHF 9.-
- Basler Mehlsuppe | Sbrinz CHF 9.-
- Gerstensuppe | Rauchfleisch CHF 12.-
- Kartoffelcremesuppe | Trüffelblättertieg CHF 11.-
- Tomatensuppe | Gin-Haube CHF 10.-
- Mediterrane Gemüsesuppe CHF 9.-



Fleisch-Hauptgänge

- Schweizer Rindsvoressen | Spätzli | Marktgemüse CHF 34.-
- Schweinsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce
Tagliatelle | Marktgemüse CHF 28.-
- Naturschnitzel vom Schweizer Landschwein | Pfefferrahmsauce
Kartoffelstampf | Marktgemüse CHF 28.-
- Geschmorter Kalbsschulterbraten | Kräuterjus | Tagliatelle | Marktgemüse CHF 34.-
- Rindsfiletwürfel-Stroganoff | Spätzli | Marktgemüse CHF 44.-
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | Portweinjus
Kartoffelgratin | Marktgemüse CHF 52.-
- Niedergegarter Kalbshohrücken | Kräuterjus | Tagliatelle | Marktgemüse CHF 56.-
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» | Champignonrahmsauce
knusprige Rösti | Marktgemüse CHF 46.-
- Ofen-Fleischkäse | Rahmspinat | Bratkartoffeln CHF 24.-
- St. Galler Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Pommes Frites CHF 24.-
- Brasato di Manzo | Blauburgunderjus | Butternudeln | Marktgemüse CHF 38.-
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel | Kräuterjus
Hausgemachte Spätzli | Marktgemüse CHF 39.-

Vegetarische Hauptgänge

- Pikantes Gemüsecurry | gebratener Muolener Tofu | Duftreis CHF 26.-
- Gegrillte Zucchini | Kräuter-Quinoa | konfierte Tomaten CHF 24.-
- Auberginen-Involtini | würzige Tomatensauce CHF 26.-
- Hörnli «sin Carne» | Apfelmus CHF 21.-
- Vegan: Gebratener Blumenkohl | Gurkensalat CHF 26.-
- Vegan: Sellerieschnitzel | Kartoffel-Sauerkraut CHF 26.-



Dessert

- Tiramisu | (Apfel-, oder Kaffee) CHF 10.-
- Dunkles Schokoladenmousse | frische Früchte | Rahm CHF 14.-
- Thurgauer Süssmostcreme | Rahm CHF 9.-
- Selbstgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce CHF 12.-
- Zwetschgenkompott | Vanilleglace CHF 11.-
- Karamellköpfl | frische Früchte | Rahm CHF 12.-
- Fruchtsalat | Eis nach Wahl | Rahm CHF 12.-
- Dreierlei Sorbet | Waldbeeren CHF 13.-
- Vanilleglace | lauwarme Waldbeeren CHF 12.-
- Hausgemachte Cremeschnitte | Fruchtgarnitur CHF 13.-
- Panna Cotta | Waldbeeren-Kompott CHF 13.-

Suchen Sie ein anderes Gericht, oder Sie haben ein persönliches Lieblingsgericht?

Kein Problem, wir kochen (fast) alles auf Kundenwunsch!



Ihr Nollen Team



Bis auf Weiteres akzeptieren wir 100 % WIR in der Gastronomie.

Bei Gruppen und Firmenanlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50 % WIR
bis maximal CHF 1'000.- pro Anlass.

Alle Anlässe im Januar und Februar 2026 können mit 100 % WIR
bezahlt werden.