nollen

Hotel & Restaurant

Feiere auf dem schönsten Aussichtspunkt im Thurgau

Bankett-Dossier

2025

Hotel & Restaurant Nollen | Am Nollen 1 | 9515 Hosenruck
www.giusisnollen.ch | 071 521 31 41

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

Grosser Kinderspielplatz

Gratisparkplätze

Ausgangspunkt Barfussweg

Gesamter Seminar- und Restaurant-Bereich ist rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich

12 Hotelzimmer mit Blick ins Grüne

Indoor Spielraum

familiäre Atmosphäre

Räumlichkeiten für Anlässe aller Art

10 Minuten von Wil entfernt

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 Bankettträumen 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.

von Banketten/Seminaren
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.

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 Säntisblick: 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.-

- 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

- 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

***

Karamellköpfli | 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 | Landrauchschinken | 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 | Trüffelblätterteig	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 Zucchetti | 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.-
Karamellköpfli | 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

WIR partner

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.