



Das Plus im Genuss - wo der Mensch im Mittelpunkt steht.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt - schön, dass Sie bei uns sind.

Ihr Nollen Team

Bitte informieren Sie uns direkt über allfällige Allergien und/oder Intoleranzen.






Gerichte mit diesem Symbol können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

Allgemeine Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag:	10.00 Uhr – 23.00 Uhr
Sonntag allg. Feiertage:	10.00 Uhr – 21.00 Uhr

A la carte

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Tatar vom Schweizer Rind rote Zwiebeln Kapern Essiggemüse
Toast Butter Cognac
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 22/37 |
| | Hausgemachter Schwartenmagen Chili Zwiebel Vinaigrette | 14 |
|  | Blattsalat marinierter Kürbis Baumnüsse
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce italienisches Dressing Hausdressing | 14 |
|  | Fitnesssalat «Gsund und Wohl»
Verschiedene Rohkostsalate Blattsalat
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce italienisches Dressing Hausdressing | 16 |

Suppen

- | | |
|---|----|
| Rindssuppe nach Grossmutter Art Hausgemachte Flädli | 12 |
|---|----|

Vegi / Pasta

Veganes Erdnusscurry | Gemüse | Duftreis

28

Reife Jackfrucht ist süss und erinnert geschmacklich an eine Mischung aus Ananas, Mango und Banane.

Unreife Jackfrucht hingegen schmeckt eher neutral und überzeugt durch eine fleischähnliche Konsistenz, ideal für herz hafte Gerichte oder als pflanzlicher Fleischersatz.

Fisch

Gebackene Egli-Chnusperli | Pommes Frites | kleines Gemüse | Tartar-Sauce

35

Klassiker

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein

34

gefüllt mit Raclette-Käse und gekochtem Schinken | Pommes Frites

Hausgemachter Hackbraten | Pfefferrahmsauce | Butternudeln | Marktgemüse

32

Fleisch vom Holzkohlegrill

Angus Rindsfilet	250g	45
Angus Entrecôte vom Rind	250g	39
Rib Eye Steak vom Rind Ein besonders zartes und saftiges Rindersteak aus dem vorderen Rücken, der sogenannten Hohen Rippe. Durch die feine Marmorierung überzeugt es mit intensivem Geschmack und bleibt beim Braten wunderbar saftig. Ideal für echte Steakliebhaber.	220g	47
Secreto vom Landschwein Ein feinfaseriger, fächerförmiger Muskel zwischen Rücken und Rückenspeck – daher auch das «geheime Filet» genannt. Die intensive Marmorierung und der hohe Fettanteil sorgen für aussergewöhnliche Saftigkeit und ein kräftig-aromatisches Geschmackserlebnis.	200g	31
Schweinesteak	250g	36
Spareribs vom Kalb (mit Knochen) Zarte Kalbsrippchen mit Knochen, langsam gegart, damit sich das Fleisch besonders leicht vom Knochen löst. Mild im Geschmack, fein marmoriert und herrlich saftig – ein genussvolles Gericht für Liebhaber von zartem, aromatischem Kalbfleisch.	600g	45
Kalbsschnitzeli		42
Pouletschenkelsteak		29

- Preis pro Fleischgericht inklusive einer Beilage und Sauce nach Wahl.

Täglich erwarten Sie neue Special Cuts in unserem Dry-Ager – darunter Tomahawk, US-Beef und viele weitere exklusive Fleischstücke. Auf Wunsch können Sie alle Cuts auch vakuumverpackt zum Spezialpreis mit nach Hause nehmen – ideal für Ihr eigenes BBQ oder Grillfest.

Unsere Beilagen zur Auswahl:

- Eine Beilage im Preis inklusive, jede weitere Beilage + CHF 6
- Bratkartoffeln
- Pommes Frites
- Mediterranes Gemüse
- Spinat
- Knackiger Blattsalat | Hausdressing

Unsere Saucen zur Auswahl:

- Eine Sauce im Preis inklusive, jede weitere Sauce + CHF 2
- Hot BBQ
- Knoblauchdip
- Sauerrahmdip
- Pfeffersauce
- Rosmarinjus
- Kräuterbutter

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte		9/12
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Erdbeerglace		12/15
Schokoladenküchlein Vanilleglace Rahm		14
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis Kaffee-Topping Rahm		12/14
Käse-Variation Feigensenf Holzofenbrot		16
Apfelstrudel Rahm Vanilleglace		12
Zitronensorbet Vodka		10/13
Blutorangensorbet Campari		10/13

Glace-Sorten

Vanille Schokolade Caramello Eiercognac	pro Kugel	4
Mokka Erdbeere Walnuss		

Sorbets

Zitrone Blutorange	pro Kugel	4
Portion Rahm		3

Lebensmitteldeklaration

Geflügel
Rind
Schwein
Kalb
Egli
Brot

CHE
CHE | URY | ARG | AUS
CHE
CHE
EST | DE
CHE | DE (Toast)

Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil
Emmi AG | Luzern
Senneria AG | Käserei Lenggenwil
Imker Werner Zellweger | Hosenruck
Transgourmet Schweiz
TopCC | Zuzwil
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen
Bianchi AG | Zürich
Bäckerei Ilge | Hosenruck
Hanspeter Bamert | Hosenruck

Culinarium-Fleisch
Schweizer Glace
Käse
Honig
verschiedene Lebensmittel
verschiedene Lebensmittel
Gemüse
Fisch
Brot
Bio-Eier vom Nollen