

nollen

Hotel & Restaurant

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

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

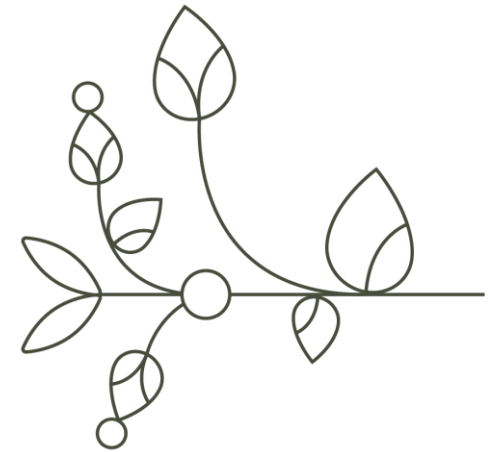
Ihr Nollen Team

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

Gerichte mit (☞) können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

Allgemeine Öffnungszeiten

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



A la carte



Vorspeisen

- 🌿 Tatar vom Schweizer Rind 22/37
rote Zwiebeln, Kapern, Essiggemüse, dazu Toast, Butter und Cognac
- Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot. Zubereitung ca. 15 Minuten.

- Spargel-Erdbeersalat 19
Frischer Rauchlachs verfeinert mit Meerrettichschaum

- Vitello Tonnato 16
Zart rosa gebratenes Kalbfleisch an cremiger Thunfisch-Kapernsauce,
serviert mit kleinem Blattsalat und eingelegten roten Zwiebeln

- 🌿 Blattsalat 14
marinierte Oliven, Mini-Mozzarella,
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce, italienisches Dressing oder Hausdressing

- 🌿 Gemischter Salat 16
knackiger Blattsalat mit verschiedenen assortierten Salaten
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce, italienisches Dressing oder Hausdressing

Suppen

- 🌿 Rindssuppe nach Grossmutter Art mit hausgemachten Flädli 12

- Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Croûtons 14

Vegi / vegan

Hausgemachte Bärlauchgnocchi 32

Zarte Gnocchi aus frischem Bärlauch, dazu gebratene Waldpilze und fein geriebener Grana Padano

Veganes Linsencurry 28

würziges Linsencurry mit frischem Gemüse, serviert mit Duftreis

Fisch

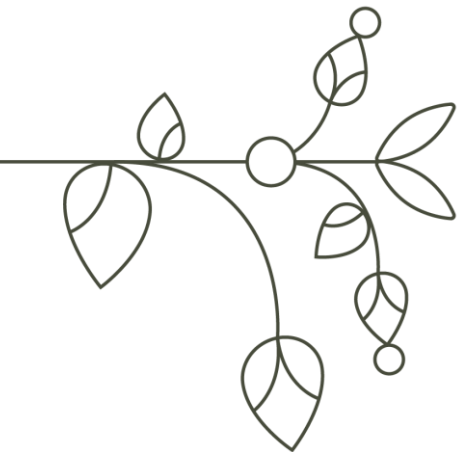


Gebratenes Lachsfilet 39

zartes Lachsfilet, schonend gebraten, serviert mit cremigem Spargelrisotto und Safransauce

Gebackene Egli-Chnusperli 33

knusprig goldbraun gebackene Eglifilets, serviert mit knusprigen Pommes Frites, frischem kleinem Gemüse und hausgemachter Tartar-Sauce



Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb 44
dünn geklopftes Kalbsfleisch, paniert und traditionell in Butter goldbraun gebraten.
Serviert mit knusprigen Pommes Frites und frischen Preiselbeeren

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 36
zartes Schweinefleisch, gefüllt mit geschmolzenem Raclette-Käse und würzigem gekochtem Schinken,
goldbraun paniert und serviert mit knusprigen Pommes Frites und Marktgemüse

Schweizer Poulet Stroganoff 34
zartes Pouletfleisch in einer cremigen Sauce, serviert mit Bärlauch-Tagliatelle
und frisch gedünstetem Marktgemüse

Hausgemachter Wildhackbraten 32
saftiger Hackbraten, liebevoll zubereitet und in einer cremigen Preiselbeerrahmsauce serviert,
dazu hausgemachte Spätzli und frisch gedünstetes Marktgemüse



Fleisch am BBQ-Grill zubereitet

- 🌿 Rib Eye Steak vom Rind (220g) 49
Sauce Hollandaise, Bärlauch-Gratin und gebratener Spargel
- 🌿 Angus Entrecôte vom Rind (200g) 42
Sauce Hollandaise, Bärlauch-Gratin und gebratener Spargel
- 🌿 Schweinesteak (200g) 34
Sauce Hollandaise, Bärlauch-Gratin und gebratener Spargel

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte 9/12

Hausgemachte Crèmeschnitte - mit Erdbeerglace 12/15

Thurgauer Süssmostcreme – Rahm, Früchte 10

Coupe Banana – Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm 12/14

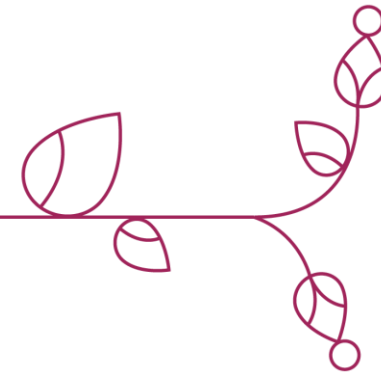
Coupe Romanoff – Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Rahm 14/16

Käse-Variation – Feigensenf, Holzofenbrot 16

Weisses Schokoladenmousse – Rhabarberkompott, Vanilleglace 12/15

Zitronensorbet – mit Vodka 10/13

Blutorangensorbet – mit Campari 10/13



Glace-Sorten

Vanille | Schokolade | Caramello | Mokka | Erdbeere | Walnuss
pro Kugel 4

Sorbets

Zitrone | Blutorange
pro Kugel 4

Portion Rahm 3

Lebensmitteldeklaration

Geflügel
Rind
Schwein
Kalb
Egli
Lachs
Brot

CHE
CHE | URY | ARG | AUS
CHE
CHE
EST | DE
NOR
CHE | DE (Toast)

Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil
Emmi AG | Luzern
Senneria AG | Käseerei 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