




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

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

Ihr Nollen Team

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien und/oder Intoleranzen direkt mit.

 Gerichte mit diesem Symbol können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

Allgemeine Öffnungszeiten







Montag – Samstag: 10.00 Uhr – 23.00 Uhr

Sonntag | allg. Feiertage: 10.00 Uhr – 21.00 Uhr



A la carte

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|----|
|  | Vitello Tonnato rote Zwiebeln Kapern Bio-Ei
unsere Bio -Eier beziehen wir vom Bio-Hof Greutensberg | 16 |
|  | Tatar vom «Swiss Prime» Rind Zwiebeln Kapern
Toast Butter Whisky
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 19 |
|  | Gemischter Salat
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce Hausdressing | 13 |
|  | Bunter Blattsalat Melone Minze
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce Hausdressing | 10 |
|  | Schafskäse vom Leutenegger Hof kleiner Salat Melone Feigensenf
In Schönholzerwilen fertigt Hansjörg Ziegler diesen einmaligen Käse und kümmert sich liebevoll um seine 100 Schafe. | 16 |
|  | Veganes Reis-Tatar rote Zwiebeln Kapern Holzofenbrot
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 16 |

Suppen

- | | | |
|--|--------------------------|---|
| | Gurken-Kaltschale Dill | 9 |
|--|--------------------------|---|



Fleisch

🌿	Lauwarmes Tagliata vom argentinischen Entrecôte Rucola bunte Tomate Balsamico Reduktion Grano Padano	220g	42
	Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Appenzeller Käse und Schinken Pommes Frites Pfannengemüse Unser Schweinefleisch ist Culinarium zertifiziert und beziehen wir von der Metzgerei Hälg in Neukirch-Egnach.	220g	36
	Hausgemachter Hackbraten Cognacrahmsauce Kartoffelstampf glasiertes Gemüse		29
	Original-Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb Preiselbeeren Zitrone Pommes Frites Pfannengemüse		42
🌿	Bio-Bauern-Kotelette Barfuss-Biersauce Bio Ricciarelli Wuppenauer Waldpilze konfierte Tomaten Spinat Unsere Bio -Pasta beziehen wir von Favolosa Pasta aus St.Margarethen TG. Das Bio -Freiland-Schweinefleisch beziehen wir vom Bio-Hof in Greutensberg. Unsere Biersauce wird mit dem Bier von der Barfuss Brauerei mit Liebe verfeinert.	320g	39
🌿	Gebratene Schweizer Pouletbrust-Streifen Sommersalat Kräuterbutter French-Dressing		29



Fisch

Hausgemachte Egli-Chnusperli | Pommes Frites | Gartengemüse
Tartar-Sauce 29/25

Kenzenauer Zanderfilet | Gemüsecurry | Bratkartoffeln 46
Unser hausgemachtes Curry kann pikant und/oder leicht scharf sein.

*Thurgauer Premium Fisch aus Schweizersholz – lokal und nachhaltig produziert!
Frei von Belastungen wie; Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika.
Nur 9 Fahrminuten vom Nollen entfernt.*

Vegan

Gemüsecurry | Gebratener Muolener Tofu 27
Unser hausgemachtes Curry kann pikant und/oder leicht scharf sein.

Gerstenmalz-Geschnetzeltes | Bio Ricciarelli 38
Wuppenauer Waldpilze | konfierte Tomaten | Spinat
Unsere **Bio**-Pasta beziehen wir von Favolosa Pasta aus St.Margarethen TG.

Fitnesssalat

Verschiedene Blattsalate | angemachte Salate | French-Dressing

Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 36

Original-Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb | Preiselbeeren 42

 Sous Vide gegartes argentinisches Entrecote 44

Hausgemachte Egli-Chnusperli | Tartarsauce 29

Orientalische Falafel | Tartarsauce 26






Die 4 Garstufen für Fleisch

bleu	Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur
rare	von ca. 40-45 Grad und ist damit noch roh.
stark blutig	Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten,
medium rare	so dass der Kern auf ca. 55 Grad kommt und erscheint dadurch blutig.
blutig	Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
à point	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart.
medium	Die Kerntemperatur beträgt ca. 65 Grad und ist von innen nach aussen
rosa	gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.
bien cuit	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten.
well done	Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85 Grad auf.
gut durch	Der Kern ist nur noch leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.



Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte	10
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	13
½ hausgemachte Crèmeschnitte	8
½ hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	11
Selbstgemachter Beeren-Streuselkuchen Rahm	9
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis Haustopping Rahm	12/10
Coupe Dänemark: Vanille-Eis warme Schokoladensauce Rahm	12/10
Käse-Variation Feigensenf Holzofenbrot	16
Vegan: Schokoladen-Chia-Pudding Früchte	14
 Zitronensorbet Vodka	12/9
 Blutorangensorbet Campari	12/9
 Mango-Passionsfrucht Passoa	12/9

Unsere saisonale Empfehlung

 Marinierte Thurgauer Erdbeeren Vanilleglace Rahm	11/14
--	-------



Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Wild

Rind, Schwein, Kalb

Lachs

Zander

Egli

Brot

Schweiz

Schweiz | Europa

Schweiz | Argentinien

Schottland

Schweiz | Kenzenau

Deutschland

Schweiz

Unsere Partner

Kenzenau Fisch AG | Kenzenau

Thomas Hohl | Uesslingen

Geflügel Gourmet AG | Mörschwil

Metzgerei Hälg | Neukirch-Egnach

Transgourmet Schweiz

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen

Bianchi AG | Zürich

Pilzfarm | Wuppenau

Bäckerei Ilge | Hosenruck

Ensoy Tofu | Muolen

Bio-Hof | Greutensberg

Leutenegger-Hof | Schönholzerswilen

Comestibles Zellweger AG | Staad

Favolosa Pasta AG | St.Margarethen TG

Hanspeter Bamert | Hosenruck

Zanderfilet

Wild

Geflügel

Culinarium-Fleisch

Trockenlager

Gemüse

Fisch

Pilze

Brot

Tofu

Bio-Eier | **Bio-Freiland-Schwein**

Schafskäse

Egli

Bio-VEGANE-Pasta

Bio-Eier vom Nollen