




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






Mittwoch – Samstag: 10.00 Uhr – 23.00 Uhr

Sonntag | allg. Feiertage: 10.00 Uhr – 21.00 Uhr



# Tages-Angebot

## Vorspeisen

- |   |  |    |
|---|--|----|
|    | Tatar vom «Swiss Prime» Rind   Zwiebeln   Kapern<br>Toast   Butter   Whisky<br>Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten.  | 19 |
|    | Gemischter Salat<br>Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce   Hausdressing   | 13 |
|    | Bunter Blattsalat   eingelegter Kürbis   karamellierte Mandeln<br>Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce   Hausdressing   | 10 |
|    | Rauchlachs aus Nussbaumen<br>Meerrettich   eingelegter Kürbis   gebrannte Mandeln<br>In Backsteinofen werden die Lachsseiten nach alter Tradition aufgehängt und während Stunden im Kaltrauchverfahren über ausgesuchtem Naturholz veredelt. | 28 |
|  | Veganes Reis-Tatar   rote Zwiebeln   Kapern   Holzofenbrot<br>Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten.   | 16 |



## Suppe



Rinderkraftbrühe | Gemüsestreifen | Holzofenbrot

10

## Vegi

Serviettenknödel | Pilzrahmsauce | Datteltomaten

23

## Fisch

Kenzenauer Zanderfilet | Zitronenrisotto | Tomatenconfit | Pesto

36

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

## Fleisch

Pfeffer vom Thurgauer Wild  
hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut und glasierte Maroni

36

Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein  
gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli | Pommes Frites | kleines Gemüse

36

Rehschnitzel 180g  
hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut und glasierte Maroni

42





## 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
Vermicelles   Meringue   Rahm		12
Coupe Nesselrode   Vanilleglace   Meringue   Rahm		13/11
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis   Haustopping   Rahm		13/11
Käse-Variation   Feigensenf   Holzofenbrot		16
 Zitronensorbet   Vodka		13/10
 Blutorangensorbet   Campari		13/10

## Glace-Sorten

Vanille   Schokolade   Caramello   Pistazie   Eiercognac Mokka   Erdbeere   Walnuss   Chocolat Blanc-Croquant	pro Kugel	4
--	-----------	---

## Sorbets

Zitrone   Blutorange	pro Kugel	4
Portion Rahm		2



## Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Wild

Rind, Schwein, Kalb

Zander

Egli

Brot

Schweiz

Schweiz | Europa

Schweiz | Argentinien

Schweiz | Kenzenau

Deutschland

Schweiz

---

## Unsere Partner

Kenzenau Fisch AG | Kenzenau

Kuratli Lachs & Feinkost | Nussbaumen

Thomas Hohl | Uesslingen

Geflügel Gourmet AG | Mörschwil

Metzgerei NÄF | Wil

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

Rauchachs

Wild

Geflügel

Culinarium-Fleisch

Trockenlager

Gemüse

Fisch

Pilze

Brot

Tofu

Bio-Eier | Bio-Freiland-Schwein

Schafskäse

Egli

Bio-VEGANE-Pasta

Bio-Eier vom Nollen