




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




A la carte

Vorspeisen


- | | | |
|---|--|----|
|  | 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. | 21 |
|  | Nüsslisalat Ei Brotcroûtons French-Dressing | 16 |
|  | Bunter Blattsalat eingelegter Kürbis karamellierte Mandeln
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce Hausdressing | 10 |
|  | Rauchlachs aus Nussbaumen
Meerrettich eingelegter Kürbis gebrannte Mandeln
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
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 16 |

Suppen

- | | | |
|---|---|----|
|  | Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen | 10 |
|  | Hokkaido Kürbissuppe Kernöl Kürbiskerne | 12 |




Fisch

-  Kenzenauer Zanderfilet | Taboulé mit Wasabi | kleines Gemüse 36
- Thurgauer Premium Fisch aus Schweizersholz – lokal und nachhaltig produziert!
Frei von Belastungen wie; Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika. Nur 9 Fahrminuten vom Nollen entfernt.*

Vegan

- Muolener Tofu | Taboulé mit Wasabi | kleines Gemüse 23

Fleisch

- Rehschnitzel | Wild-Rotweinjus 42
hausgemachte Spätzli | Apfelrotkraut | glasierte Maroni
- Original Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb 48
Pommes Frites | kleines Gemüse
- Hausgemachter Wildhackbraten | Cognacrahmsauce 29
hausgemachte Spätzli | Apfelrotkraut | glasierte Maroni
- Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 36
gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli | Pommes Frites | kleines Gemüse
Unser Schweinefleisch ist Culinarium zertifiziert und beziehen wir von der Metzgerei NÄF in Wil.
-  St.Galler Olma-Bratwurst | Zwiebelsauce | Pommes Frites 18
- «SWISS PRIME» Rib Eye | Pfeffersauce 48
Limonenravioli | Grana Padano | Tomate





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