




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 21
Toast | Butter | Whisky
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten.
-  Nüsslisalat | Ei | Brotcroûtons | Trüffel-Dressing 16
-  Bunter Blattsalat | geröstete Baumnüsse | Feigen 10
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | Hausdressing
-  Thunfisch-Tatar | eingelegte Sprossen | Wasabi | Mango 19
-  Veganes Reis-Tatar | rote Zwiebeln | Kapern | Holzofenbrot 16
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten.

Suppen

-  Karotten-Ingwersuppe | Thaicurry | Kokosnussmilch (leicht pikant) 12

Fisch

-  Duett vom Kenzenauer Zanderfilet und Forellenfilet
Appenzeller Kartoffel-Kasulette | Rieslingsauce 36

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

Vegan

- Gerstenmalzgeschnetzertes | Pasta | Waldpilzsauce | kleines Gemüse 23

Fleisch

- Rehschnitzel | Wild-Rotweinjus 42
hausgemachte Spätzli | Apfelrotkraut | glasierte Marroni

- Original Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb 48
Pommes Frites | kleines Gemüse

- Thurgauer Wildschwein-Burger 29
Chipotle Sauce | rotes Zwiebelkonfit | Raclette-Käse | Pommes Frites

- 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

- Duett vom Schweizer Rind | rosa gebratenes Entrecôte und Federstück | Pfeffersauce 42
Butternudeln | kleines Gemüse

- Thurgauer Säulisteak vom Grill | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes Frites | kleines Gemüse 29

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte		10
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis		13
½ hausgemachte Crèmeschnitte		8
½ hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis		11
Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Vanilleglace		14
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis Kaffee-Topping Rahm		13/11
Käse-Variation Feigensenf Holzofenbrot		16
Zitronensorbet Vodka		13/10
Blutorangensorbet Campari		13/10

Glace-Sorten

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

Sorbets

Zitrone Blutorange	pro Kugel	4
Portion Rahm		3

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