




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 Schweizer Rind rote Zwiebeln Kapernfrüchte
Toast Butter Whisky
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 21/36 |
|  | Schweizer Siedfleischsalat Zwiebeln Esiggurken Blattsalat | 14 |
|  | Frühlingssalat Nüsse Kerne Bärlauch-Dressing
Alternativ-Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce Balsamicodressing | 10 |
| | <u>Hausspezialität:</u> Schwartenmagen rote Zwiebeln kleiner Salat | 12 |
|  | Veganes Reis-Tatar rote Zwiebeln Kapern Holzofenbrot
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 16 |

Suppen

- | | | |
|---|---|----|
|  | Thurgauer Rieslingcremesuppe Knoblauch-Croûtons | 12 |
|---|---|----|

Fisch

Gebackene Egli-Chnusperli | Rahmsauerkraut | Bärlauchsauce | Petersilienkartoffel 28

Vegan / Vegi

Veganes Gerstenmalzgeschnetzeltes | Pfeffersauce | Duftreis 26


Hausgemachte Pizza «Florentine» | Tomaten | Blattspinat | Nusspesto | Knoblauch 19
Unsere Teigführung beim Pizzateig dauert 48 Stunden und ist dadurch sehr bekömmlich.

Klassiker / Fleisch


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

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 32
gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli | Pommes Frites | kleines Gemüse
Unser Schweinefleisch ist Culinarium zertifiziert und beziehen wir von der Metzgerei NÄF in Wil.

Fleisch vom BBQ-Grill

 « Nollen » Fleischspieß | Rind | Kalb | Schwein | Poulet 36
Grillgemüse | Tomaten-Salsa | Pommes Frites

 Black Angus Rindsfiletsteak vom Grill | BBQ-Sauce 49
Grillgemüse | Ofenkartoffel | Sauerrahm

 Schweizer Pouletschenkel-Steak | Paprika-Chili-Marinade 29
Mediterranes Gemüse | Bärlauch-Bratkartoffeln

Kalbs-Paillard | Café de Paris Sauce 48
Pommes Frites | kleines Gemüse

Desserts

Apfelstrudel Vanilleglace Rahm	10
Hausgemachte Crèmeschnitte	10
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	13
½ hausgemachte Crèmeschnitte	8
½ hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	11
Schokoladenküchlein Vanilleglace Rahm	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 | Australien | Uruguay

Schweiz | Kenzenau | Estland

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