




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

Dienstag – 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 |
|  | Vitello tonnato grüne Spargeln rote Zwiebeln | 16 |
|  | Mini Mozzarella Bunte Tomaten Blattsalat Basilikum | 14 |
|  | Frühlingsalat grüner Spargel Erdbeeren
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce italienisches Dressing Hausdressing
- unsere Salatsaucen werden nach unseren Rezepturen bei der Stiftung Heimstätten in Wil produziert. | 11 |
| | Hausgemachter Schwartenmagen rote Zwiebeln Peperoncini 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

- | | | |
|---|--|----|
|  | Bärlauchcremesuppe Blätterteiggebäck | 11 |
| | Weisse Spargelcremesuppe | 14 |

Fisch



Gebackene Egli-Chnusperli Pommes Frites kleines Gemüse Tartar-Sauce	34
Gebratenes Forellenfilet Gnocchi Salbei-Butter Spargel	36

Vegan / Vegi / Pasta



UrDinkel Spiralen Spargel Erbsen Tomate	24
 Spargelrisotto von weissem und grünem Spargel konfierte Tomaten Grano Padano	23
Zweierlei Schweizer Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln	28

Fitnesssalat «Gsund und Wohl»

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | italienisches Dressing | Hausdressing
- unsere Salatsaucen werden nach unseren Rezepturen bei der Stiftung in Heimstätten in Wil produziert.

Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein	32
Paniertes Schweinsschnitzel Zitrone	29
Egli-Chnusperli Tartarsauce	34
Orientalische Falafel Tartarsauce	28
 Black Angus Rindsfiletsteak vom Grill Café de Paris Butter	49
 In Kräutern gebratenes Schweinssteak Jus	32

Klassiker / Fleisch

	Zweierlei Schweizer Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln Landrauchschinken	35
	Panierte Schweinsschnitzel Zitrone Zweierlei Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln	43
	Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli Pommes Frites kleines Gemüse Unser Schweinefleisch ist Culinarium zertifiziert und beziehen wir von der Metzgerei NÄF in Wil.	32
	Hausgemachter Hackbraten Cognacrahmsauce Butternudeln kleines Gemüse	29
	Black Angus Rindsfiletsteak vom Grill Spargelrisotto Grana Padano konfierte Tomaten	54
	Rosa gebratenes Kalbsschnitzel Café de Paris Butter Zweierlei Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln	52
	In Kräutern gebratenes Schweinssteak Rosmarinjus mediterranes Ofengemüse kleine Kartoffeln	32

Desserts

Meringue Vanilleglace Eierlikör Rahm	9/16
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

Stiftung Heimstätten | Wil

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

Salatsaucen