




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

Nächste Events

Datum	Event
November 25 – Februar 26	Fleisch vom BBQ-Grill
14. November 25	Apéro und Dinner Konzert mit Beth Wimmer, Country -Pop
20. – 22. November 25	Traditions-Metzgete mit Agi
14. Januar 26	Messer & Gabel Comedy Duo

Auf unserer Homepage finden Sie weitere Informationen.

Wir freuen uns auf Sie...




Bis auf Weiteres akzeptieren wir 100 % WIR in der Gastronomie.
Bei Gruppen und Firmenanlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50 % WIR
bis maximal CHF 1'000.- pro Anlass.

Alle Anlässe im Januar und Februar 2026 können mit 100 % WIR bezahlt werden.

A la carte


- | | | |
|---|--|-------|
|  | Tatar vom Schweizer Rind rote Zwiebeln Kapern Essiggemüse
Toast Butter Cognac
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. | 22/37 |
| | Frühlingsrolle Poulet Gemüse Wakame | 19 |
| | Wildterrine Preiselbeeren kleiner Salat | 16 |
|  | Hausgemachter Schwartenmagen Chili Zwiebel Vianigrette | 14 |
|  | Blattsalat marinierter Kürbis eingelegte Gurke
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce italienisches Dressing Hausdressing | 14 |
|  | Fitnesssalat «Gsund und Wohl»
Verschiedene Rohkostsalate Blattsalat
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce italienisches Dressing Hausdressing | 16 |

Suppen

- | | | |
|---|---|----|
|  | Thurgauer Rieslingcremesuppe | 12 |
| | Tom Kha Kai
Ist ein Gericht der thailändischen Küche. Bestehend aus Kokosmilch, Hühnerfleisch, Ingwer und Zitronengras.
Unsere Suppe ist sehr pikant. | 14 |

Vegi / Pasta


Köstliche Wildbeilagen vom Küchenchef zusammengestellt „ganz ohne Wild“ 28

-  Veganes Erdnusscurry | Jackfrucht | Duftreis 32
Reife Jackfrucht ist süß und wird oft als Mischung aus Ananas, Mango und Banane beschrieben, während unreife Jackfrucht relativ neutral schmeckt und eine fleischähnliche Konsistenz hat.

Klassiker

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 36
gefüllt mit Raclette-Käse und gekochtem Schinken | Pommes Frites | Marktgemüse

Hausgemachter Hackbraten | Cognacrahmsauce 32
Tagliatelle | Marktgemüse

-  Secreto vom Landschwein | Pommes Frites | Marktgemüse | Rosmarinjus 34
"Das Secreto vom Schwein, auch bekannt als geheimes Filet, ist ein besonderer Zuschnitt, das zwischen Rücken und Rückenspeck liegt und von Fett verdeckt wird.

-  In Kräutern gebratens Angus Entrecôte | Portweinjus 44
Pommes Frites | Marktgemüse

Yakitori Satay Poulet-Spiessli | Duftreis | Mango | Erdnusssauce 34

Wild

In Kräutern gebratenes Rehschnitzel Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	44
Hirschgeschnetzelttes Pfeffersauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	39
Gebratener Wildschweintrücken im Speckmantel Zwetschgenjus Serviettenknödel Rosenkohl	36

Fisch

Gebackene Egli-Chnusperli Pommes Frites kleines Gemüse Tartar-Sauce	35
Gebratenes Kenzenauer Zanderfilet dreierlei Linsen-Apfelcurry	44

Desserts

Coupe Nesselrode «Nollen» Meringue Vanilleglace Eierlikör Rahm	12/17
Vermicelles (ohne Kirsch) Rahm Meringue	10/14
Hausgemachte Crèmeschnitte	9/12
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	12/15
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		

Sorbets

Zitrone Blutorange	pro Kugel	4
Portion Rahm		3

Lebensmitteldeklaration

Geflügel
Wild
Rind
Schwein
Kalb
Zander
Egli
Brot

CHE
CHE | EU
CHE | URY | ARG | AUS
CHE
CHE
CHE | EST
EST | DE
CHE | DE

Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil
Emmi AG | Luzern
Senneria AG | Käserei Lenggenwil
Imker Werner Zellweger | Hosenruck
Transgourmet Schweiz
TopCC | Zuzwil
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen
Bianchi AG | Zürich
Bäckerei Ilge | Hosenruck
Ensoy Tofu | Muolen
Hanspeter Bamert | Hosenruck

Culinarium-Fleisch
Schweizer Glace
Käse
Honig
verschiedene Lebensmittel
verschiedene Lebensmittel
Gemüse
Fisch
Brot
Tofu
Bio-Eier vom Nollen