



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

	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
	Carpaccio vom Rindsfilet Balsmico Grana Padano Brioche Toast	19
	Wildterrine Preiselbeeren kleiner Salat	16
	Hausgemachter Schwartenmagen Chili Zwiebel Vianigrette	14
	Blattsalat mariniert Kürbis Baumnüsse 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

Rindssuppe nach Grossmutter Art Hausgemachte Flädli	12
Bündner Gerstensuppe Vegetarisch Bohnen Marktgemüse	14

Vegi / Pasta

Pasta «aglio, olio e peperoncino» Garnelen Chili Grana Padano	34
 Veganes Erdnusscurry Jackfrucht Duftreis 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.	32

Wild

In Kräutern gebratenes Rehschnitzel Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	44
Hirschgeschnetzeltes Preiselbeerpeffersauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	39

Fisch

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

Klassiker

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Raclette-Käse und gekochtem Schinken Pommes Frites Marktgemüse	36
Hausgemachter Hackbraten Cognacrahmsauce Tagliatelle Marktgemüse	32
(*) Secreto vom Landschwein Pommes Frites Marktgemüse Rosmarinjus “Das Secreto vom Schwein, auch bekannt als geheimes Filet, ist ein besonderer Zuschnitt, das zwischen Rücken und Rückenspeck liegt und von Fett verdeckt wird.	34
(*) In Kräutern gebratens Angus Entrecôte Portweinjus Pommes Frites Marktgemüse	44
(*) Poulet-Spiessli Waldpilzrisotto Grana Padano Burgunderbraten Wurzelgemüse Rotweinsauce hausgemachte Spätzli	36
Appenzeller Steak vom Landschwein Mostbröckli Raclette-Käse Pommes Frites Marktgemüse	29

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	CHE
Wild	CHE EU
Rind	CHE URY ARG AUS
Schwein	CHE
Kalb	CHE
Zander	CHE EST
Egli	EST DE
Brot	CHE DE

Unsere Partner

NÄF-metzg AG Wil	Culinarium-Fleisch
Emmi AG Luzern	Schweizer Glace
Senneria AG Käserei Lenggenwil	Käse
Imker Werner Zellweger Hosenruck	Honig
Transgourmet Schweiz	verschiedene Lebensmittel
TopCC Zuzwil	verschiedene Lebensmittel
Braun Früchte & Gemüse AG Bronschhofen	Gemüse
Bianchi AG Zürich	Fisch
Bäckerei Ilge Hosenruck	Brot
Ensoy Tofu Muolen	Tofu
Hanspeter Bamert Hosenruck	Bio-Eier vom Nollen