



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
	Wildterriner Preiselbeeren kleiner Salat	16
	Hausgemachter Schwartenmagen Chili Zwiebel Vianigrette	14
	Blattsalat marinierter 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 | Gemüse | Duftreis

28

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.

Wild

In Kräutern gebratenes Hirschschnitzel | Preiselbeerrahmsauce 39
Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rotweinbirne

Wildschweingeschnetzeltes | Preiselbeerpfeffersauce 34
Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rotweinbirne

Fisch

Gebackene Egli-Chnusperli | Pommes Frites | kleines Gemüse | Tartar-Sauce 35



Gebratenes Kenzenauer Zanderfilet | Rahm-Sauerkraut | kleine Kartoffeln 44

Klassiker

	Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Raclette-Käse und gekochtem Schinken Pommes Frites Marktgemüse	36
	Kesselfleisch und Rippli Rosmarinjus Sauerkraut Salzkartoffeln	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
	Bauern-Kotelette Pommes Frites Marktgemüse Kräuterjus	36
	Burgunderbraten Wurzelgemüse Rotweinsauce hausgemachte Spätzli	36
	Geschnetzelte Schweinsleber Kräuterjus Salzkartoffeln	24

Desserts

Coupe Nesselrode «Nollen» Meringue Vanilleglace Eierlikör Rahm	12/17
Vermicelles (ohne Kirsch) Rahm Meringue	10/14
Hausgemachte Crèmeschnitte	9/12
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Erdbeerglace	12/15
Schokoladenküchlein Vanilleglace Rahm	14
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis Kaffee-Topping Rahm	13/11
Käse-Variation Feigensenf Holzofenbrot	16
Apfelstrudel Rahm Vanilleglace	12
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