

### 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	22/37
	Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten.	
	Carpaccio vom Rindsfilet   Balsmico   Grana Padano   Brioche Toast	19
	Wildterrine   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

en Guete im Nollen

## Vegi / Pasta

	Pasta «aglio, olio e peperoncino»   Garnelen   Chili   Grana Padano	34
*	Veganes Erdnusscurry   Gemüse   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.	28
	Wild	
	In Kräutern gebratenes Hirschschnitzel   Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl   Rotkraut   Maroni   Spätzli   Rotweinbirne	39
	Wildschweingeschnetzeltes   Preiselbeerpfeffersauce Rosenkohl   Rotkraut   Maroni   Spätzli   Rotweinbirne	34
	Fisch	
	Gebackene Egli-Chnusperli   Pommes Frites   kleines Gemüse   Tartar-Sauce	35
*	Gebratenes Lachsforellenfilet   Rahm-Sauerkraut   kleine Kartoffeln	39

en Guete im Nollen Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## Klassiker

	Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Raclette-Käse und gekochtem Schinken   Pommes Frites	34
	Kesselfleisch und Dörrbohnen   Rosmarinjus Kleine Kartoffeln	32
<b>*</b>	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
<b>*</b>	In Kräutern gebratens Angus Entrecôte   Portweinjus Pommes Frites   Marktgemüse	44
<b>*</b>	Bauern-Kotelette   Pommes Frites   Marktgemüse   Kräuterjus	36
	Schweizer Pouletbrust   Stroganoffsauce   Spätzli	32

en Guete im Nollen

## Desserts

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 Mokka   Erdbeere   Walnuss	pro Kugel	4
Sorbets		
Zitrone   Blutorange Portion Rahm	pro Kugel	4 3

#### Lebensmitteldeklaration

Geflügel CHE

Wild CHE | EU 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 verschiedene Lebensmittel 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