



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
September – November	Leckere Wildgerichte
17.Okt.	Apéro und Dinner Konzert mit Beth Wimmer, Country -Pop
20.Okt. – 02.Nov.	Euro-Asiatische Wochen
November - Februar	Fleisch vom BBQ-Grill
14.Nov.	Apéro und Dinner Konzert mit Beth Wimmer, Country -Pop
20.Nov. – 22.Nov.	Traditions-Metzgete mit Agi
14.Jan.	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
-  Bresaola-Carpaccio | Zupfsalat | Balsamico-Reduktion | Grana Padano 16
-  Wildterriner | Preiselbeeren | kleiner Salat 16
-  Hausgemachter Schwartenmagen | Chili | Zwiebel | Vianigrette 14
-  Blattsalat | marinierter Kürbis | eingelegte Gurke 14
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | italienisches Dressing | Hausdressing
-  Fitnesssalat «Gsund und Wohl» 16
Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | italienisches Dressing | Hausdressing

Suppen

-  Thurgauer Rieslingcremesuppe 12
-  Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis | Öl | Kerne 14

Vegi / Pasta

Köstliche Wildbeilagen vom Küchenchef zusammengestellt „ganz ohne Wild“	28
Appenzeller-Käsespätzli in der Pfanne serviert Röstzwiebeln Apfelmus	28

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

Wild

In Kräutern gebratenes Rehschnitzel Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	44
Rehgeschnetzeltetes Pfeffersauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Spätzli Rotweinbirne	38
Gebratener Wildschweinerücken im Speckmantel Zwetschgenjus Serviettenknödel Rosenkohl	36
Gebratenes Hirsch-Entrecôte Rotkraut Wildjus Schupfnudelpfännchen mit Rosenkohl	46

Fisch

Gebackene Egli-Chnusperli Pommes Frites kleines Gemüse Tartar-Sauce	35
Gebratenes Kenzenauer Zanderfilet Rahmsauerkraut Kartoffelgratin	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 | Käseerei 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