

nollen  
Hotel & Restaurant



2026

# Bankett-Dossier

Feiern Sie besondere Momente  
am schönsten Aussichtspunkt  
im Thurgau

**Hotel & Restaurant Nollen**  
Am Nollen 1, 9515 Hosenruck

+41 71 521 31 41  
**giusisnollen.ch**



# Feiern und Events

Das Hotel & Restaurant Nollen liegt an schönster Lage auf 733 Meter über Meer. Bei klarer Sicht geniessen die Gäste einen fantastischen Blick auf den Bodensee und die Alpen.

## Unser Plus als Lokalität

- **Terrasse mit Weitsicht**  
Säntisblick & Churfirsten
- **12 Hotelzimmer mit Blick ins Grüne**  
Feiern & entspannt übernachten
- **Grosser Kinderspielplatz**
- **Indoor Spielraum**
- **Räumlichkeiten für Anlässe aller Art**  
mit 360° Panorama
- **Gesamter Seminar- und Restaurant-Bereich**  
ist rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich
- **familiäre Atmosphäre**
- **Ausgangspunkt Barfussweg**
- **Zentral & gut erreichbar**  
(ca. 10 Minuten von Wil entfernt)  
Mit ÖV-Anbindung und genügend Parkplätzen.
- **Persönliche Beratung & Organisation**  
Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

♥  
Gastfreundschaft,  
die bleibt  
Herzlichkeit, die man spürt –  
bei jedem Detail.  
.....

## Anreise

Reisen Sie bequem mit dem Auto an und parkieren Sie auf unseren kostenlosen Parkplätzen.

## Räumlichkeiten

Die Nutzung Ihres Bankettraumes ist im Menüpreis inbegriffen.

Die definitive Zuteilung von Banketträumen liegt bei Hotel & Restaurant Nollen und richtet sich nach der Verfügbarkeit und der definitiven Personenzahl des gebuchten Bankettes. Kommen Sie vorbei und schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten an.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei einer allfälligen Mehrwertsteuererhöhung können die Preise entsprechend angepasst werden.

## Rückbestätigung und Vorauszahlung

nach schriftlicher Rückbestätigung garantiert die Nollen GmbH die Bereitstellung der definitiv reservierten Zimmer, Räumlichkeiten und Dienstleistungen. Die Nollen GmbH behält sich vor, bei grösseren Veranstaltungen und Vorbereitungsarbeiten eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

## Verlängerung

Für Bankette, ab 24 Uhr, berechnen wir für die Bewilligung einmalig CHF 50 und pro angebrochene Stunde CHF 250.

## Zapfenwein

für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 35 pro 75cl Flasche. Dies für die Bereitstellung der Gläser, den Service und die Entsorgung.

## Tortengeld

für mitgebrachte Torten verrechnen wir CHF 3 pro Person. Dies für die Bereitstellung des Geschirrs, Serviceleistung und Abwasch.



Generelle Infos

# Bankette / Seminare

Annulliert der Veranstalter einen definitiv bestätigten Anlass komplett, behält die Nollen GmbH den Anspruch auf die Zahlung der vereinbarten Leistungen gemäss Reservationsbestätigung.

Bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Keine Annullierungskosten
59 bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 % der gebuchten Leistungen
29 bis 1 Tag vor der Veranstaltung	100 % der gebuchten Leistungen

**Reservierte Zimmer**

die während der Veranstaltung gar nicht oder nur teilweise von Teilnehmern belegt sind, werden dem Veranstalter mit 100 % des vereinbarten Arrangement Preises verrechnet. Diese Regelung tritt nur in Kraft, wenn die Zimmer schriftlich garantiert resp. bestätigt wurden und aufgrund kurzfristiger Annullierung nicht mehr weitervermietet werden können.

**Teilnehmerzahl**

die definitive Teilnehmerzahl für Bankette und gemeinsame Essen muss der Nollen GmbH bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet. Bei Abmeldungen innerhalb der letzten 24 Stunden vor dem Anlass, behalten wir uns vor, den Menüpreis zu verrechnen.

**Zahlung**

Die gestellte Rechnung ist innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum - rein netto - zahlbar. Nicht bezahlte Rechnungen von Teilnehmern werden dem Veranstalter weiterverrechnet.

**Haftung**

Für Schäden und Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während eines Aufenthaltes, oder während einer Veranstaltung entstanden sind, haftet der Gast bzw. der Veranstalter, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Das Hotel & Restaurant Nollen lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab. Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Veranstalter.

**Anwendbares Recht**

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sind integrierender Bestandteil einer definitiven Bestätigung. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Weinfelden.



Bestuhlung Feiern

# Panoramastübli 1/1

**Variante Panoramastübli 1:**  
max. 36 Personen (ohne Àpero)

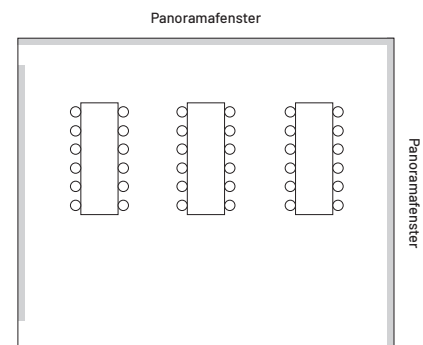
**Fläche:** 43 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



**Variante Panoramastübli 2:**  
Tafel 18 Personen

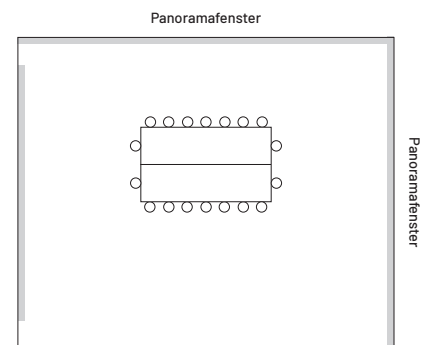
**Fläche:** 43 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Grillstübli 1/2

**Variante Grillstübli 1:**  
max. 21 Personen

**Fläche:** 48 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung

**Variante Grillstübli 2:**  
max. 22 Personen

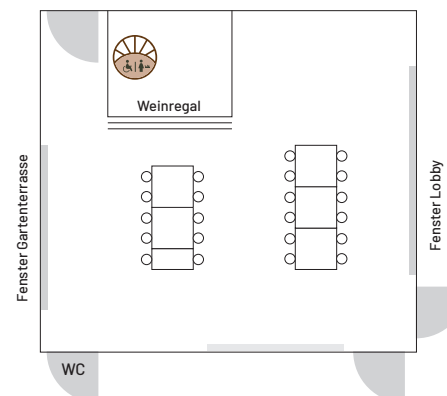
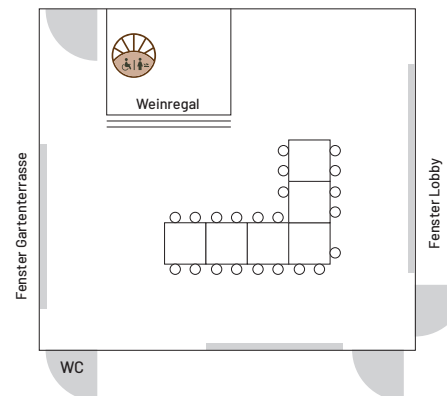
**Fläche:** 48 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Grillstübli 2/2

**Variante Grillstübli 3:**  
max. 24 Personen

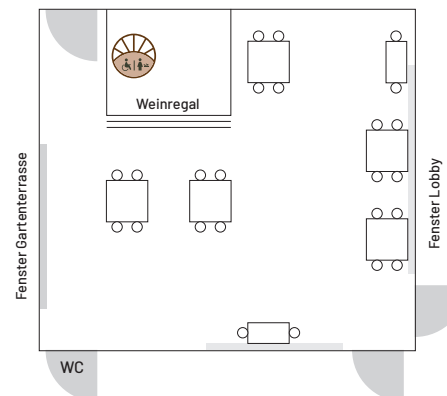
**Fläche:** 48 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



**Variante Grillstübli 4:**  
max. 14 Personen & Àpero

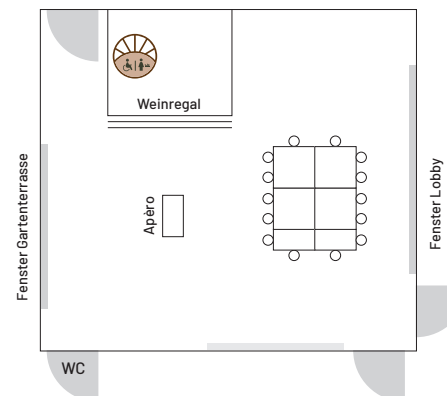
**Fläche:** 48 m<sup>2</sup>

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Saal 1 & Saal 2 <sup>1/3</sup>

Variante Saal 1 & 2 / B:  
90 Personen

Fläche: 107 m<sup>2</sup>

### Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

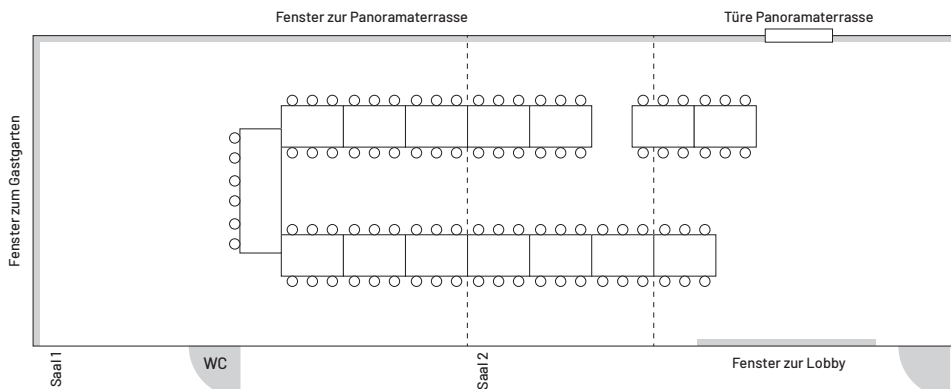
### Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



Saal 1

Saal 1 & 2 bis 100 Personen



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Saal 1 & Saal 2 <sup>2/3</sup>

Variante Saal 1 & 2 / A:  
72 Personen

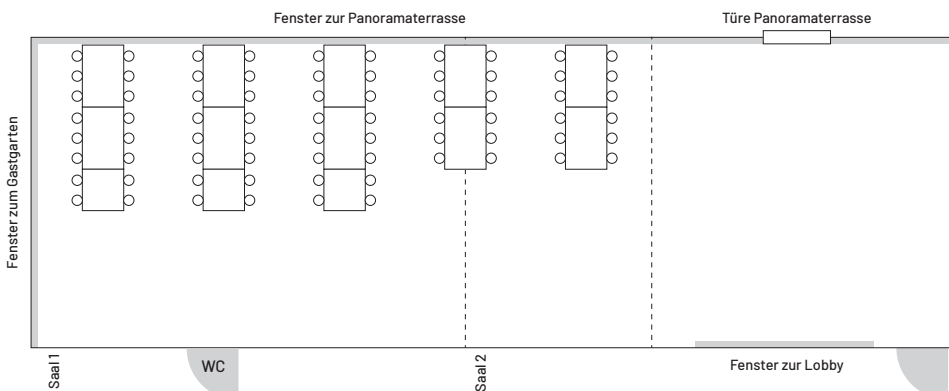
Fläche: 107 m<sup>2</sup>

### Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

### Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Saal 1 & Saal 2 <sup>3/3</sup>

Variante Saal 1 & 2 / C:  
22 Personen

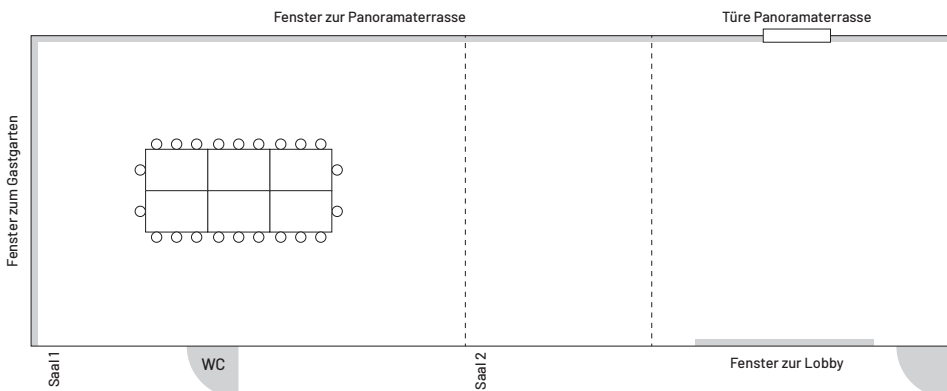
Fläche: 107 m<sup>2</sup>

### Ausstattung

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

### Service

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



0 1 2 3 4 5m

## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches  
Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche  
und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem  
besonderen Erlebnis.



Stehische Feiern

# Panoramaterrasse 1/2

**Panoramaterrasse**  
Stehische / A:  
(Apéro bis 150 Personen)

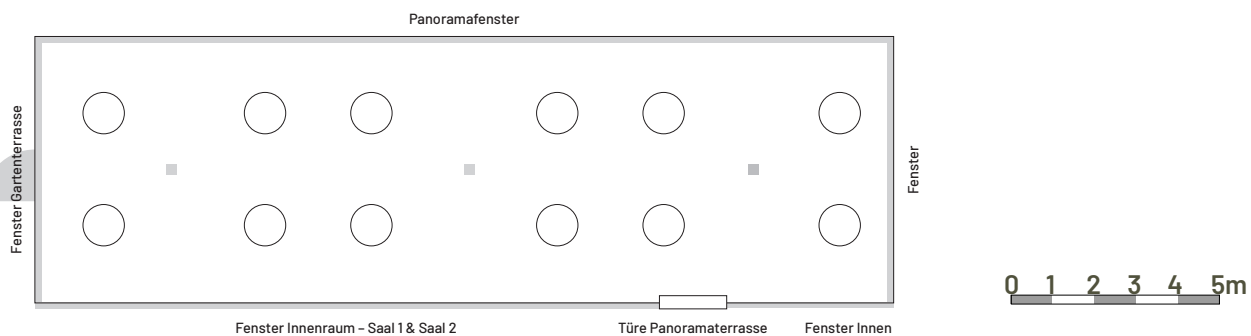
**Fläche: 85 m<sup>2</sup>**

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch – wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand – mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



Bestuhlung Feiern

# Panoramaterrasse 2/2

**Panoramaterrasse / B:**  
64 Personen (Tische)  
(Apéro bis 150 Personen mit Stehtische)

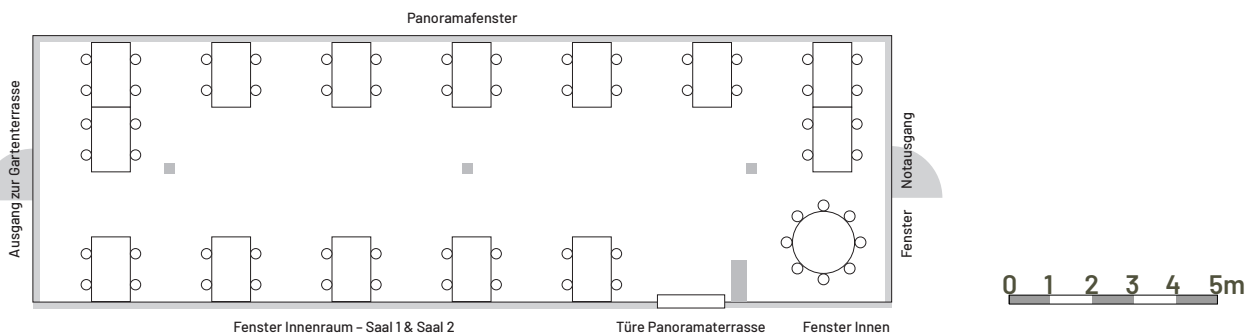
**Fläche: 85 m<sup>2</sup>**

**Ausstattung**

Garderobe & Toiletten (barrierefrei), WLAN

**Service**

Professioneller Bedienungs- und Getränkeservice  
inkl. Raumvorbereitung



## Sie möchten Ihre Feier bei uns ausrichten?

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch - wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z.

## Alles aus einer Hand - mit Erfahrung & Herz.

Gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.



nollen  
Hotel & Restaurant



2026

# Bankett-Dossier

Menüvorschläge

Hotel & Restaurant Nollen  
Am Nollen 1, 9515 Hosenruck

+41 71 521 31 41  
[giusisnollen.ch](http://giusisnollen.ch)



# Apéro-Pauschalen

## Apéro Standard pro Person 18

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Salznüssli und Chips

## Apéro Bergsicht pro Person 36

- Gurken-Kaltschale mit Dill und Rauchlachs
- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip

## Apéro Säntisblick pro Person 54

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip
- Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce
- Thurgauer Rieslingcrèmesuppe
- Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis
- Schokoladenmousse Tartelette
- Früchtespiessli



# Apéro-Häppchen

## Kalte Häppchen

Tramezzini verschieden gefüllt	pro Stück	4
<ul style="list-style-type: none"><li>• Thunfisch</li><li>• Schinken</li><li>• Eier</li><li>• Tomaten-Mozzarella</li><li>• Grillgemüse</li><li>• Rohschinken</li><li>• Rauchlachs</li></ul>		
Oliven gemischt	pro Portion	2.50
Grissini	pro Portion	2.50
Gurken-Gazpacho	pro Portion	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	3.50
Wrap-Roulade verschieden gefüllt	pro Stück	3.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rauchlachs</li><li>• Mostbröckli</li><li>• Ricotta-Grillgemüse</li></ul>		



### Warme Häppchen

Flammkuchen (in 12 Stücke geschnitten)		19
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	5
Thurgauer Rieslingcrèmesuppe	pro Portion	4
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	pro Stück	5
Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	6
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Mini Chäseküchli	pro Stück	3
Mini-Pizza	pro Stück	5
Falafel mit Curry-Joghurt-Dip	pro Stück	1.50
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce	pro Stück	4

### Süsse Häppchen

Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis	pro Stück	5
Schokoladenmousse Tartelette	pro Stück	5
Früchtespiessli	pro Stück	4.50
Brownies	pro Stück	5
Zitronen Tartelette	pro Stück	3
Windbeutel gefüllt	pro Stück	3



# Menü-Vorschläge

## Menü 1 57 pro Person

Melonenfächer mit Bündner Rohschinken | Zitrusöl

\*\*\*

Piccata vom Landschwein | Safranrisotto  
Portweinjus | kleines Gemüse

\*\*\*

Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm

---

## Menü 2 62 pro Person

Thurgauer Riesling Cremesuppe | Croûtons | Rahm

\*\*\*

«Nollen» Hackbraten | Kräuterjus | Kartoffelstampf | Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Crèmeschnitte

oder

Halbe hausgemachte Crèmeschnitte | Waldbeersauce

---

## Menü 3 58 pro Person

Bunter Blattsalat | französische Salatsauce | Ei vom Bio-Hof

\*\*\*

Geschmorter Kalbsschulterbraten (8 Stunden bei 80 Grad Sous vide gegart)  
Champignonrahmsauce | Nudeln | Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm

---



Menü 4 68 pro Person

Eisbergsalat | Ei vom Hof | Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel | Kräuterjus  
Hausgemachte Spätzli | kleines Gemüse

\*\*\*

Saisonales Tiramisu | Rahm | Früchte

---

Menü 5 64 pro Person

Sellerie-Apfelcremesuppe

\*\*\*

«Brasato di Manzo» | Blauburgunderjus  
Butternudeln | Marktgemüse

\*\*\*

Karamellköpfler | Glace | Rahm | Früchte

---

Menü 6 74 pro Person

Rieslingcremesuppe | Croûtons

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten | Sauce Hollandaise  
Bratkartoffeln | Marktgemüse

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse im Glas | Rahm | Früchte

---



Menü 7

91 pro Person

Rauchlachstranche | Apfel- Meerrettich | Radieschen-Sprossen  
kleiner Blattsalat | Focaccia

\*\*\*

Zitronengras-Ingwer-Suppe mit Curry

\*\*\*

Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten | Pfefferjus  
Marktgemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

Saisonale Dessert Variation

---

Menü 8

99 pro Person

Räucherforelle | Kaviar Crème fraîche  
Kartoffelröstitaler | Gurkensalat

\*\*\*

Maultaschen | Rindskraftbrühe | Wurzelgemüwestreifen

\*\*\*

Kalbsrücken aus dem Backofen | Morchelrahmsauce  
Marktgemüse | Tagliatelle

\*\*\*

Thurgauer Apfel-Variation

---



## VEGANE-Menü

### Menü 9 58 pro Person

Helles Gurken-Sojasüppchen | gegrillte Wassermelone

\*\*\*

Thurgauer Räuchertofu | Ribelmals-Polenta | kleines Gemüse

\*\*\*

Schoko-Chia-Pudding | Banane | Heidelbeeren

---

### Menü 10 45 pro Person

Bunter Saisonsalat | Baumnuss-Balsamdressing

\*\*\*

Paniertes Zucchinischnitzel | Ofengemüse | Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Himbeermousse-Schnitte

---



# Weitere Gerichte-Vorschläge

## Vorspeisen

- Knackiger Blattsalat mit Nüssen und Kernen 10
- Gemischter Salat | Hausdressing 13
- Eisbergsalat | Ei vom Hof | Croûtons 14
- Bauern-Salat | Landrauchschinken | Tomate 14
- Rucola Salat | Grana Padano | Balsamico-Reduktion 13
- Blattsalat | Thurgauer Äpfel | Kernen 12
- Schweizer Rindstatar | rote Zwiebeln | Toast 19
- Räucherlachs | Gurkenstreifen | Dill-Joghurt 17
- Randen-Carpaccio | Schafskäse | kleiner Salat | Baumnüsse 15
- Schweizer Kalbstatar | Pecorino | Fruchtbrot | Chili 22
- Rosmarin-Focaccia | Roastbeef | Tartar-Sauce 17

## Suppen

- Sellerie-Apfelcremesuppe 9
- Thurgauer Rieslingcremesuppe 12
- Zwiebelsuppe 9
- Basler Mehlsuppe | Sbrinz 9
- Gerstensuppe | Rauchfleisch 12
- Kartoffelcremesuppe | Trüffelblätterteig 11
- Tomatensuppe | Gin-Haube 10
- Mediterrane Gemüsesuppe 9



## Fleisch-Hauptgänge

- Schweizer Rindsvoressen | Spätzli | Marktgemüse 34
- Schweinsgeschnetztes | Champignonrahmsauce 28  
Tagliatelle | Marktgemüse
- Naturschnitzel vom Schweizer Landschwein | Pfefferrahmsauce 28  
Kartoffelstampf | Marktgemüse
- Geschmorter Kalbsschulterbraten | Kräuterjus | Tagliatelle | Marktgemüse 34
- Rindsfiletwürfel-Stroganoff | Spätzli | Marktgemüse 44
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | Portweinjus 52  
Kartoffelgratin | Marktgemüse
- Niedergegarter Kalbshohrücken | Kräuterjus | Tagliatelle | Marktgemüse 56
- Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» | Champignonrahmsauce 46  
knusprige Rösti | Marktgemüse
- Ofen-Fleischkäse | Rahmspinat | Bratkartoffeln 24
- St. Galler Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Pommes Frites 24
- Brasato di Manzo | Blauburgunderjus | Butternudeln | Marktgemüse 38
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel | Kräuterjus 39  
Hausgemachte Spätzli | Marktgemüse

## Vegetarische Hauptgänge

- Pikantes Gemüsecurry | gebratener Tofu | Duftreis 26
- Gegrillte Zucchini | Kräuter-Quinoa | konfierte Tomaten 24
- Auberginen-Involtini | würzige Tomatensauce 26
- Hörnli «sin Carne» | Apfelmus 21
- Vegan: Gebratener Blumenkohl | Gurkensalat 26
- Vegan: Sellerieschnitzel | Kartoffel-Sauerkraut 26



## Dessert

- Tiramisu | (Apfel-, oder Kaffee) 10
- Dunkles Schokoladenmousse | frische Früchte | Rahm 14
- Thurgauer Süssmostcreme | Rahm 9
- Selbstgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 12
- Zwetschgenkompott | Vanilleglace 11
- Karamellköpfler | frische Früchte | Rahm 12
- Fruchtsalat | Eis nach Wahl | Rahm 12
- Dreierlei Sorbet | Waldbeeren 13
- Vanilleglace | lauwarme Waldbeeren 12
- Hausgemachte Cremeschnitte | Fruchtgarnitur 13
- Panna Cotta | Waldbeeren-Kompott 13

Suchen Sie ein anderes Gericht, oder Sie haben ein persönliches Lieblingsgericht?

Kein Problem, wir kochen (fast) alles auf Kundenwunsch!



Ihr Nollen Team



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.