

Weinkarte zum Jahreswechsel



Schaumwein

Prosecco eclipse Millesimato	75cl	49
Château Agata	75cl	72

Weisswein

Müller-Thurgau Familie Saxer	75cl	49
Completer Weingut Hermann	75cl	75
Sauvignon Blanc Domaine de Bachellery	75cl	49
Chardonnay Domaine de Bachellery	75cl	49
DeLiechte Federweiss Familie Uhlmann's Amliker	75cl	49

Rotwein

Pinot Noir Selèction, Wolfer Weine	75cl	59
Valpolicella Ripasso Le Pale Fratelli Giuliani	75cl	49
"Marun" Barbera D'Alba Superiore Matteo Correggia	75cl	78
Barolo Prunotto Cantina di Bussia	75cl	89
Amarone Latium Latium Morini	75cl	92
Maris rouge Mas de la Devéze	75cl	55



Menükarte zum Jahreswechsel Hotel & Restaurant Nollen



Das gesamte Nollen-Team
wünscht Ihnen
einen fantastischen Abend

Menü zum Jahreswechsel



„Nollen Welcome Drink“
(mit oder ohne Alkohol)

„Surf and Turf“ vom Black Angus Rindsfilet und Swiss Lachs
Brioche | Zitronenperlen

Apfel-Selleriecremesuppe
Forellen-Kaviar | Wildkräuter | Frisée

Zwetschgensorbet | Rosensirup | Prosecco

„Sous Vide“ gegarter Kalbsrücken
Morchel Sauce | Kartoffelgratin | Wurzelgemüse

Raclette | schwarzer Trüffel
kleine Kartoffeln | Balsamico

Schokolade-Olivenöl-Meersalz-Erde
Vacherin Glace

6 Gang Menü CHF 152

Zeitlicher Ablauf:

18 – 19 Uhr „Nollen Welcome-Drink“
ca. 19 Uhr Start Menü-Vorspeise und Livemusik.

ca. 23 Uhr Dessert

Menü zum Jahreswechsel Vegetarische Alternative



„Nollen Welcome Drink“
(mit oder ohne Alkohol)

Brioche | Gurke | Zitronenperlen | Wildkräuter
Gemüse-Tartar

Apfel-Selleriecremesuppe
Mini-Frühlingsrolle

Zwetschgensorbet | Rosensirup | Prosecco

Lauch-Mosaik
Tofu | Kartoffel | Gemüsejus

Raclette | schwarzer Trüffel
kleine Kartoffeln | Balsamico

Schokolade-Olivenöl-Meersalz-Erde
Vacherin Glace

6 Gang Menü CHF 126

Zeitlicher Ablauf:

18 – 19 Uhr „Nollen Welcome-Drink“
ca. 19 Uhr Start Menü-Vorspeise und Livemusik.

ca. 23 Uhr Dessert