




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

## Vorspeisen

-  Tatar vom «Swiss Prime» Rind | Zwiebeln | Kapern  
Toast | Butter | Whisky  
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. 19
-  Gemischter Salat  
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | Hausdressing 13
-  Bunter Blattsalat | eingelegter Kürbis | karamellierte Mandeln  
Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce | Hausdressing 10
-  Rauchlachs aus Nussbaumen  
Meerrettich | eingelegter Kürbis | gebrannte Mandeln  
In Backsteinofen werden die Lachsseiten nach alter Tradition aufgehängt und während Stunden im Kaltrauchverfahren über ausgesuchtem Naturholz veredelt. 28
-  Schafskäse vom Leutenegger Hof | kleiner Salat  
eingelegter Kürbis | Feigensenf 16  
In Schönholzerwilen fertigt Hansjörg Ziegler diesen einmaligen Käse und kümmert sich liebevoll um seine 100 Schafe.
-  Veganes Reis-Tatar | rote Zwiebeln | Kapern | Holzofenbrot  
Das Gericht wird auf Wunsch mit glutenfreiem Brot serviert, die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten. 16

## Suppen

-  Rinderkraftbrühe | Gemüsestreifen | Holzofenbrot 10
- Hokkaido Kürbissuppe | Kernöl | Kürbiskerne 12



## Fisch



Kenzenauer Zanderfilet | Zitronenrisotto | Tomatenconfit | Pesto

36

*Thurgauer Premium Fisch aus Schweizersholz – lokal und nachhaltig produziert!  
Frei von Belastungen wie; Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika. Nur 9 Fahrminuten vom Nollen entfernt.*

## Vegan

Bio-Pasta | Kürbis | Marroni | Preiselbeeren

22

## Vegi

Serviettenknödel | Pilzrahmsauce | Datteltomaten

23

## Wild

Rehschnitzel 180g | Wild-Rotweinjus

29

Pfeffer vom Thurgauer Wild | Sautierte Pilze

36

Hausgemachter Wildhackbraten | Cognacrahmsauce

29

### dazu:

Wir servieren unsere Wildgerichte mit hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut und glasierten Maroni.

Wildfleisch-Bolognese | Hausgemachte Tagliolini | Grana Padano | Kräuterpesto

28



## Klassiker


Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 220g 36  
gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli | Pommes Frites | Pfannengemüse  
Unser Schweinefleisch ist Culinarium zertifiziert und beziehen wir von der Metzgerei NÄF in Wil.

 Kotelette vom Schweizer Bio Freilandschwein 350g 36

## Steaks

 Entrecôte vom Schweizer Rind 250g 43

 Argentinisches Rib Eye Steak vom Rind 220g 47  
Es kommt aus dem vorderen Rücken, zwischen der 8. und der 12. Rippe.  
Der Name Rib Eye ist auf den Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks,  
im Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist.

 Flat Iron 200g 48  
Das relativ flache Second Cut wird aus der Schulter geschnitten.  
Es ist sehr zart, intensiv marmoriert und aromatischer als jedes Filet.

 Flanksteak 200g 42  
Es stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes.  
Der oval förmige Cut besticht durch seine Saftigkeit und groben Muskelfaseraufbau.

## Beilagen:

Dazu servieren wir unsere gebackenen Rosmarinkartoffeln, frisches Grillgemüse und dazu dreierlei Kräuterbutter.




## Die 4 Garstufen für Fleisch

bleu	Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur
rare	von ca. 40-45 Grad und ist damit noch roh.
stark blutig	Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten,
medium rare	so dass der Kern auf ca. 55 Grad kommt und erscheint dadurch blutig.
blutig	Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
à point	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart.
medium	Die Kerntemperatur beträgt ca. 65 Grad und ist von innen nach aussen
rosa	gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.
bien cuit	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten.
well done	Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85 Grad auf.
gut durch	Der Kern ist nur noch leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.



## Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte		10
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis		13
Hausgemachter Apfelstrudel   Vanillesauce		9
½ hausgemachte Crèmeschnitte		8
½ hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis		11
Vermicelles   Meringue   Rahm		12
Coupe Nesselrode   Vanilleglace   Meringue   Rahm		13/11
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis   Haustopping   Rahm		13/11
Käse-Variation   Feigensenf   Holzofenbrot		16
 Zitronensorbet   Vodka		13/10
 Blutorangensorbet   Campari		13/10

## Glace-Sorten

Vanille   Schokolade   Caramello   Pistazie   Eiercognac Mokka   Erdbeere   Walnuss   Chocolat Blanc-Croquant	pro Kugel	4
--	-----------	---

## Sorbets

Zitrone   Blutorange	pro Kugel	4
Portion Rahm		2



## Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Wild

Rind, Schwein, Kalb

Zander

Egli

Brot

Schweiz

Schweiz | Europa

Schweiz | Argentinien

Schweiz | Kenzenau

Deutschland

Schweiz

---

## Unsere Partner

Kenzenau Fisch AG | Kenzenau

Kuratli Lachs & Feinkost | Nussbaumen

Thomas Hohl | Uesslingen

Geflügel Gourmet AG | Mörschwil

Metzgerei NÄF | Wil

Transgourmet Schweiz

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen

Bianchi AG | Zürich

Pilzfarm | Wuppenau

Bäckerei Ilge | Hosenruck

Ensoy Tofu | Muolen

Bio-Hof | Greutensberg

Leutenegger-Hof | Schönholzerswilen

Comestibles Zellweger AG | Staad

Favolosa Pasta AG | St.Margarethen TG

Hanspeter Bamert | Hosenruck

Zanderfilet

Rauchachs

Wild

Geflügel

Culinarium-Fleisch

Trockenlager

Gemüse

Fisch

Pilze

Brot

Tofu

Bio-Eier | Bio-Freiland-Schwein

Schafskäse

Egli

Bio-VEGANE-Pasta

Bio-Eier vom Nollen