



Das Plus im Genuss - wo der Mensch im Mittelpunkt steht.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt und schön, dass Sie bei uns sind.

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien und/oder Intoleranzen direkt mit.

#### Allgemeine Öffnungszeiten

Montag	10.00 Uhr – 23.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch – Samstag:	10.00 Uhr – 23.00 Uhr
Sonntag   allg. Feiertage:	10.00 Uhr – 21.00 Uhr



# A la carte

## Vorspeisen

Zweierlei Spargel   Erdbeer-Vinaigrette   kleiner Blattsalat	17
Tatar vom «Swiss Prime» Rind   dehydriertes Eigelb   fermentierte Radieschen Toast   Butter	19
Gemischter Salat   Karotte   Rote Beete   Rettich   Mais Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce   Balsamdressing   Hausdressing	13
Bunter Blattsalat   Nüsse   Kerne Dressing zur Auswahl: französische Salatsauce   Balsamdressing   Hausdressing	10
Thurgauer Hirschtatar   junger Pflücksalat   Trüffelmayonnaise eingelegtes Gemüse   Toast   Butter	19

## Suppen

Kresse-Crèmesuppe   Rauchlachs   roter Pfeffer	13
--	----



## Fleisch

Lauwarmes Tagliata vom argentinischen Entrecôte Rucola   bunte Tomate   Balsamico Reduktion   Grano Padano	220g	44
Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein gefüllt mit Tomaten-Mozzarella   Pommes Frites   Pfannengemüse	220g	36
Argentinisches Rib Eye Steak vom Rind   Rosmarinjus Gebratene Kartoffelgnocchi   Waldpilze	220g	49
Hausgemachter Hackbraten   Cognacrahmsauce Kartoffelstock   glasiertes Gemüse		39
Original-Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb   Preiselbeeren Zitrone   Pommes Frites   Pfannengemüse		42
Sous Vide gegartes Rehnüssli   Preiselbeerjus Hausgemachte Spätzli   Rotkraut		39
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel-Stroganoff Hausgemachte Spätzli   kleines Gemüse		44



## Fisch

Selbstgemachte Zander-Chnusperli | Pommes frites | Gartengemüse  
Kräuter-Joghurt-Dip 29/25

Kenzenauer Zanderfilet | Gemüseurry | Bratkartoffeln | Kresse 46  
*Thurgauer Premium Fisch aus Schweizersholz – lokal und nachhaltig produziert!*  
*Frei von Belastungen wie; Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika.*  
*Nur 9 Fahrtminuten vom Nollen entfernt.*

## Vegi

Zuzwiler Bärlauch-Tagliatelle | Limettensauce | Cipolotti 29  
Kräutersaitlinge | Ofentomaten | Grana Padano

**Veganes** Gemüsecurry | Gebratener Muolener Tofu | Kresse 27

## Fitnesssalat

Verschiedene Blattsalate | Maissalat | Rote Beete | Rettich | Karotten | French-Dressing

Cordonbleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 36

Original-Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb | Preiselbeeren 42

Sous Vide gegartes argentinisches Entrecote 44

Argentinisches Rib Eye Steak vom Rind | Rosmarinjus 220g 49

Selbstgemachte Zander-Chnusperli | Kräuter-Joghurt-Dip 29

Orientalische Falafel | Kräuterdip 26



## 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
½ hausgemachte Crèmeschnitte	8
½ hausgemachte Crèmeschnitte mit Eiercognac-Eis	11
Thurgauer Apfel-Flammkuchen   Vanilleglace	16
Eiskaffee-Nollen: Mocca-Eis   Haustopping   Rahm	12/10
Coupe Dänemark: Vanille-Eis   warme Schokoladensauce   Rahm	12/10
Käse-Variation   Feigensenf   Holzofenbrot	16
Zitronensorbet   Vodka	12/9
Blutorangensorbet   Campari	12/9
Mango-Passionsfrucht   Passoã	12/9

## Unsere saisonale Empfehlung

Marinierte Thurgauer Erdbeeren   Vanilleglace   Rahm	11/14
--	-------



## Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Wild

Rind, Schwein, Kalb

Lachs

Zander

Schweiz

Schweiz | Europa

Schweiz | Argentinien

Schottland

Estland | Europa | Schweiz

---

## Unsere Partner

Kenzenau Fisch AG | Kenzenau

Thomas Hohl | Uesslingen

Geflügel Gourmet AG | Mörschwil

Blatter Metzgerei AG | Mettlen

Transgourmet Schweiz

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen

Bianchi AG | Zürich

Pilzfarm | Wuppenau

Bäckerei Ilge | Hosenruck

Ensoy Tofu | Muolen

Zanderfilet

Wild

Geflügel

Fleisch

Trockenlager

Gemüse

Fisch

Pilze

Brot

Tofu