

# Speisekarte +

Liebe Gäste,

hier halten Sie unsere Speisekarte mit Zusatzstoffen und allergener Kennzeichnung in Händen. Nicht immer möchte man essen, was zufällig ins allergene Bild passt...deswegen gilt, wie auch bisher, sprechen Sie mit uns!

Wir versuchen gerne Ihre körperlichen Bedürfnisse, aber auch Ihre kulinarischen Gelüste zu bedienen!

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier natürlich im Rahmen unserer zeitlichen und personellen Möglichkeiten bleiben müssen... Die Allergene wechselnder Tagesgerichte können beim Service erfragt werden.

Wir wünschen Ihnen einen sorgenfreien, leckeren Besuch bei uns im Nola`s am Weinberg!

## Die Kennziffern

1 Ei - 2 Sesam - 3 Soja

4 Milch - 5 Sellerie - 6 Getreide

7 Senf - 8 Fisch - 9 Nüsse & Schalenfrüchte

10 Krebstiere - 11 Schwefeldioxid - 12 Lupine

13 Weichtiere - 14 Erdnüsse – 15 Sulfite

16 Antioxidantien - 17 Farbstoff – 18 Konservierungsmittel

19 Koffein/Teein - 20 Chinin – 21 Süßstoff

Die Kennziffern beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit!  
Bitte beachten Sie, dass viele Gerichte mit angemachtem Salatbouquet serviert werden und dadurch Schwefeldioxid (Essig) enthalten.  
Geben Sie uns Bescheid, wenn wir darauf verzichten sollen, danke!

# Vorspiisä & Salate

täglich ab 12.00 Uhr

Kürbiscrèmesuppe <sup>4,7,11,18</sup> **6,00**

mit Mangochutney und gerösteten Kürbiskernen

Chliine Grüene <sup>7,11</sup> **5,50**

gemischter Salat an Zitronenvinaigrette

Chnabber Plättli zum Bier <sup>4,16,18</sup> **10,50**

Oliven, Appenzellerkäsewürfel,

Backpflaumen im Speckmantel

Geissä Chäs <sup>4,6,7,11</sup> **9,50**

mit Honig und Thymian gratiniert,

serviert mit Relish von getrockneten Früchten

und Blattsalat an Vinaigrette, dazu Brot

Herbst Salat <sup>3,5,7</sup> **pur 10,50**

mit Linsen, Kürbis, Birne, Kürbiskernen und

Feldsalat an veganer Kürbis-Mayonnaise

**dazu servieren wir auf Wunsch, wahlweise:**

gebratenen Ziegenkäse

**plus 4,50**

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust

**plus 5,50**

gebratenes Lachsfilet <sup>8</sup>

**plus 6,50**

Schweizer Wurst-Käse-Salat <sup>4,6,7,18</sup> **10,50**

Lyoner, Appenzeller, rote Zwiebeln und

Gewürzgurke an Vinaigrette, serviert mit Brot

# Hauptspeisen

täglich ab 12.00 Uhr

**Chas Chnopfle** <sup>1,4,5,6,7,11</sup> **13,50**

kurze Spätzle in würziger Schweizerkasesauce  
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

**Bura Roschti** <sup>1,4,7,11</sup> **14,50**

mit würzigem Schweizer Käse gratiniert,  
dazu 2 Bio-Spiegeleier und Salat

**auf Wunsch mit krossem Bacon** (Nitritpökelsalz) **plus 2,50**

**Vegani Roschti** <sup>3,5,7,9</sup> **16,50**

Rösti mit geraucheter Schwarzwurzel,  
Kürbis und gerösteten Haselnüssen

**auf Wunsch mit gebratenem Lachsfilet** <sup>8</sup> **plus 6,50**  
(dann nicht mehr vegan ☺)

**Roschti Berlin** <sup>5,6,7</sup> **16,50**

Kartoffelrösti mit gebratener Kalbsleber,  
karamellisierten Äpfeln und Röstzwiebeln und Jus

**Rote Bete Risotto** <sup>4,5,7,9</sup> **16,50**

sämig gerührt und serviert mit jungem Spinat,  
Walnuss und Ziegenfrischkäse

**dazu servieren wir auf Wunsch:**

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust **plus 5,50**

gebratenes Lachsfilet <sup>8</sup> **plus 6,50**

**Chalbsbratwurst** <sup>5,7,11</sup> **15,50**

Original St. Galler Kalbsbratwurst,  
dazu Apfel- Zwiebel-Senf-Jus, Rösti, Salat

**Wiener Schnitzel** <sup>1,5,6,7,18</sup> **20,50**

vom Milchkalb, hauchdünn geklopft  
und in der Brotpanade gebacken,  
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeere

**Moitié-Moitié** <sup>4,6,18</sup> **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

der Schweizer Käsefondueklassiker aus hälftig Greyezer  
und Vacherin, serviert mit Weißwein und Kirsch für die  
eigene Mischung, dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons

**Trüffel Fondue** <sup>4,6,18</sup> **p.P. 26,00**

(ab 2 Personen)

unser Käsefondue, aromatisiert mit Trüffel,  
serviert mit Weißwein und Kirsch für die eigene Mischung,  
dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons

# Dessert

täglich ab 12.00 Uhr

**Apfelstrudel** <sup>1,4,6,17</sup> **7,00**

serviert mit Vanillesauce

**Toblerone Schoggi Mousse** <sup>1,4,9</sup> **6,50**

macht leider süchtig...

**3erlei Crème Brulee** <sup>1,4</sup> **6,50**

Vanille, Schoko & Kürbis

**Schweizer Obstwahe** <sup>1,4,6</sup> **6,50**

Zwetschge oder Aprikose, dazu Vanilleeis

**Eissorten** **Kugel a 1,50**

Vanille <sup>3,4,17</sup>, Erdbeer <sup>3,4,17</sup>, Schokolade <sup>3,4,17</sup>,  
schwarze Johannisbeere (Sorbet) <sup>3,17</sup>

Sahne extra <sup>4</sup> **1,00**

# Frühstück

**Nur Sa & So von 10–15 Uhr!**

<b>Croissant</b> <small>1,4,6</small>	<b>4,50</b>
Butter & Konfitüre	
<b>Gemischtes Frühstück</b> <small>2,4,6,7,18</small>	<b>10,50</b>
Appenzeller, Alpweichkäse, Schinken, Fenchelsalami, Konfitüre, Brotkorb	
<b>Käsefrühstück</b> <small>2,4,6,7,11,18</small>	<b>10,50</b>
Appenzeller, Alpweichkäse, Ziegenfrischkäse, Konfitüre, Relish von getrockneten Früchten, Brotkorb	
<b>1 gekochtes Bio-Ei</b> <small>1</small>	<b>1,50</b>
<b>2 Bio-Spiegeleier</b>	<b>5,50</b>
dazu Butter & Toast <small>1,4,6</small>	
<b>Rührei von 3 Bio-Eiern</b>	
Butter & Toast <small>1,4,6</small>	
natur	<b>6,00</b>
mit Tomate & Appenzeller	<b>7,50</b>
mit Bacon (Nitritpökelsalz)	<b>7,50</b>

<b>Bircher Müesli</b> <small>4,6,9,16</small>	<b>6,50</b>
geriebener Apfel & Haselnüsse, Banane, Joghurt, Honig, Haferflocken	
<b>Chia Müsli</b> <small>3,9,16</small>	<b>7,00</b>
Sojajoghurt mit Chia-Müsli, Datteln, Nüssen, glutenfreien Haferflocken und Obstsalat	
<b>4 Pancakes</b> <small>1,4,6,18</small>	<b>6,00</b>
mit Ahornsirup und Butter	
<b>Glutenfreies Brot</b> <small>2,3,6,9,14</small>	<b>2,50</b>

# Nola's Getränkekarte

## Limonade & Eistee

### Eistee <sup>19</sup>

hausgemachter Schwarztee-Sirup,	<b>3 dl</b>	<b>4,50</b>
Minze, Zitronensaft, stilles Tafelwasser	<b>5 dl</b>	<b>6,00</b>

### Ingwerlimonade

hausgemachter Ingwersirup,	<b>3 dl</b>	<b>4,50</b>
Limettensaft, Tafelwasser, Gurke	<b>5 dl</b>	<b>6,00</b>

### Holunder-Minz-Limonade <sup>17</sup>

Holunderblütensirup, Minze,	<b>3 dl</b>	<b>4,50</b>
Zitronensaft, Tafelwasser	<b>5 dl</b>	<b>6,00</b>



# Aperitif

Sprizz Aperol<sup>17</sup> · Eis und Orangenscheibe

mit Weißwein & Tafelwasser

**7,50**

oder mit Sekt

**8,50**

Pimm`s Cup No.1 <sup>17</sup>

**7,50**

6 Pimm`s No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange

Lillet Wild Berry <sup>17</sup>

**8,50**

6 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Moscow Mule <sup>17</sup>

**8,50**

5 Vodka, 2 Limette, Spicy Ginger, Gurke

Caipirina

**7,50**

6 Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker

Gin Tonic <sup>20</sup>

**7,50**

5 Gin Rhizom, Tonic

## Kaffee

Kaffee <sup>19</sup>	Tasse	<b>2,50</b>
Espresso <sup>19</sup>	Tasse	<b>2,50</b>
Espresso doppio <sup>19</sup>	Tasse	<b>3,50</b>
Cappuccino <sup>4,19</sup>	Tasse	<b>3,20</b>
Latte macchiato, heiß oder geeist <sup>4,19</sup>	Glas	<b>3,80</b>
Caffe Latte, heiß oder geeist <sup>4,19</sup>	Glas	<b>4,60</b>
Milchkaffee, groß <sup>4,19</sup>	Schale	<b>4,80</b>

## Tee

Earl Grey <sup>19</sup> , Darjeeling <sup>19</sup> , Assam <sup>19</sup> , Earl Grey <sup>19</sup> , Gun Powder <sup>19</sup> , Morning Sencha <sup>19</sup> , Lemon Splash, Energy Shot		
Alle Sorten	3 dl	<b>3,30</b>
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas 3 dl	<b>4,00</b>
Gewürz Chai-Latte <sup>4</sup>	Glas 3 dl	<b>4,50</b>
mit hausgemachtem Ingwer-Kardamon-Zimt-Nelken-Sirup		

## Mineralwasser

San Pellegrino	Fl. 2,5 dl	<b>2,50</b>
Mineralwasser m. Kohlensäure	Fl. 7,5 dl	<b>5,50</b>
Acqua Panna	Fl. 2,5 dl	<b>2,50</b>
Mineralwasser o. Kohlensäure	Fl. 7,5 dl	<b>5,50</b>

## Softdrinks

Coca-Cola <sup>17,19</sup>, Cola Zero <sup>17,19,21</sup>, Fassbrause <sup>17,21</sup>,

Zitro <sup>21</sup> - und Orangenlimonade <sup>17,21</sup>

Alle Sorten	3 dl	<b>3,00</b>
	5 dl	<b>4,50</b>

Almdudler <sup>1,17</sup> Fl. 3,5 dl **3,80**

Thomas Henry Fl. 2 dl **3,00**

Ginger Ale <sup>17</sup>, Spicy Ginger <sup>17</sup>,  
Bitter Lemon <sup>21</sup>, Tonic Water <sup>21</sup>

## Säfte

Apfel, Orange, Tomate

## & Nektare

Rhabarber, Mango, Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Maracuja

Alle Sorten als Schorle	3 dl	<b>3,00</b>
-------------------------	------	-------------

	5 dl	<b>4,50</b>
--	------	-------------

Alle Sorten als Saft	3 dl	<b>3,50</b>
----------------------	------	-------------

	5 dl	<b>5,00</b>
--	------	-------------

Frischer Orangensaft	2 dl	<b>3,50</b>
----------------------	------	-------------

	3 dl	<b>5,00</b>
--	------	-------------

# Offene Weine

## Weißwein & Rosè, offen

### Riesling <sup>15</sup>

Mutmacha, Mosel-Saar-Ruwer

1 dl	<b>4,00</b>
2,5 dl	<b>9,50</b>
5 dl	<b>18,50</b>
Fl. 7,5 dl	<b>28,00</b>

### Pinot Grigio <sup>15</sup>

Campagnola, Veneto, Italien

1 dl	<b>4,00</b>
2,5 dl	<b>9,50</b>
5 dl	<b>18,50</b>

### Grüner Veltliner <sup>15</sup>

Lustig, Österreich

1 dl	<b>4,00</b>
2,5 dl	<b>9,50</b>
5 dl	<b>18,50</b>

### Spätburgunder Rosè <sup>15</sup>

Winzergenossenschaft  
Weingebiet Pfalz

1 dl	<b>4,00</b>
2,5 dl	<b>9,50</b>
5 dl	<b>18,50</b>

### Weißweinschorle <sup>15</sup>

mit Weißwein, Tafelwasserwasser, Eis und Zitrone

3 dl	<b>5,00</b>
------	-------------

## Rotweine, offen

### Primitivo del Salento 88 <sup>15</sup>

---

Ottantotto, Apulien	1 dl	<b>4,00</b>
rund und saftig mit intensivem Beerenaroma	2,5 dl	<b>9,50</b>
und wenig Tannin	5 dl	<b>18,50</b>
	7,5 dl	<b>28,00</b>

### Prieto Picudo/Tempranillo · Ondari <sup>15</sup>

Castilla y León, Spanien, 2018	1 dl	<b>5,00</b>
50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo und 5% Merlot,	2,5 dl	<b>12,00</b>
P.P. ist eine selten-seltsame Rebsorte, die nur in den	Fl. 7,5 dl	<b>32,00</b>
hohen, kühlen Lagen Nordwestspaniens gedeiht.		
Weintrinker schätzen ihre Struktur, Frische und die		
Aromen von Waldbeere, Pfeffer und Rauch		

## Sekt, Crémant & Champagner

### Blanc des Blancs, Sekt <sup>15</sup>

De Perrière · Frankreich	1 dl	<b>5,50</b>
	Fl. 7,5 dl	<b>29,50</b>

### Cordon Rosè Brut, Crémant <sup>15</sup>

Mauler · Neuchâtel · Schweiz	1 dl	<b>6,50</b>
	Fl. 7,5 dl	<b>37,50</b>

### Gosset Brut Excellence · Champagner <sup>15</sup>

Champagne · Frankreich	Fl. 7,5 dl	<b>70,00</b>
blumig-fruchtbetonte Aromenvielfalt, Pfirsich, Nektarine		
& Reneklode verleihen üppige Komplexität. Chardonnay,		
Pinot Noir und Pinot Meunier kreieren kraftvolle Frische		
& mineralische Noten		

## Bier vom Fass

### Berliner Kindl, auch als Alster

Jubiläums Pilsener, 5.1% Alk. <sup>6</sup>	3 dl	<b>3,30</b>
	5 dl	<b>5,00</b>

### Bayreuther Bayerisch Hell

frisch-süffiger Klassiker	3 dl	<b>3,50</b>
aus dem Frankenland, 4.9% Alk. <sup>6</sup>	5 dl	<b>5,50</b>

### Helles Hefeweizen

Maisel's Brauerei, 5,2% Alk. <sup>6</sup>	3 dl	<b>3,50</b>
	5 dl	<b>5,50</b>

## Bier aus Flaschen

Maisel's	Fl. 5 dl	<b>5,50</b>
kristall, alkoholfrei <sup>6</sup>		

Jever fun	Fl. 3,3 dl	<b>3,50</b>
alkoholfreies Pils <sup>6</sup>		

Berliner Weisse	Fl. 3,3 dl	<b>4,00</b>
rot oder grün <sup>6,17</sup>		

# Nola's Flaschenweine

Jahrgangsänderungen möglich!

## Weißwein

Grauburgunder · Weinbären · Oliver Zeter <sup>15</sup>

29,00 Euro

Pfalz · Deutschland · 2019

vollmundig, aber mit feiner Mineralität, zu Vorspeisen & hellem Fleisch

Sauvignon Blanc · Heinrich Gies <sup>15</sup>

29,00 Euro

Pfalz · Deutschland · 2019

mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Stachelbeere,  
zu Fisch und hellem Fleisch.

Fendant du Valais AOC · Blanc D`Amour <sup>15</sup>

38,00 Euro

Cave Valcombe Wallis · Schweiz · 2018

besten Begleiter zum Käsefondue, aber auch zu Fisch!

Scheurebe · Johann Geil Erben <sup>15</sup>

38,00 Euro

Rheinhessen · Deutschland · 2018

fruchtig-saftiger Wein zu Salat, Pasta oder Risotto.

Petite Arvine · Valais D`Or <sup>15</sup>

45,00 Euro

Maurice Gay · Schweiz · 2019

diese Traube existiert nur in der Schweiz,  
zum Käsefondue, aber auch zu Fisch und Pilzen.



## Rosé

Dôle Blanche du Valais · Fleur D`Amour <sup>15</sup>

38,00 Euro

Pinot Noir & Gamay, Wallis · Schweiz · 2019

frische Früchte und eine deutliche Himbeernote,  
bezaubernd zu leichter Küche, oder pur in der Sonne!

## Rotwein - Flaschen

Cuvée · Black Print <sup>15</sup>

38,00 Euro

Markus Schneider · Pfalz · Deutschland · 2016

vollmundige Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon,  
dieser Wein ist und braucht einen starken Begleiter

Humagne Rouge · Valais D`Or <sup>15</sup>

45,00 Euro

Maurice Gay · Schweiz · 2018

diese autochthone Traube ist eine Walliser Spezialität und  
vereinigt die Finesse des Pinot Noir mit der Struktur eines Bordeaux,  
zu deftigen Fleischgerichten und intensivem Käse.

Negroamaro 'F' Cantine San Marzano <sup>15</sup>

45,00 Euro

Apulien · Italien · 2017

der "männlichste" Wein auf unserer Karte, schwarzrot, reife Beeren,  
Kirsche, Thymian, Kakao und Tabak, zu Lamm, Wild und Rind

# Degestifs und Schnaps

## Schweiz

Bündner "Röteli", Brennerei Kindschi <sup>17</sup>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
Likör von getrockneten Kirschen	<b>4 cl</b>	<b>7,00</b>
Bündner Wacholder, Brennerei Kindschi	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
kräftig-aromatisch	<b>4 cl</b>	<b>7,00</b>
Bündner Enzian, Brennerei Kindschi	<b>2 cl</b>	<b>5,00</b>
aus der Wurzel des gelben Enzian	<b>4 cl</b>	<b>9,00</b>
Bündner Chrüter, Brennerei Kindschi	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
aus über 50 Kräutern gebrannt	<b>4 cl</b>	<b>7,00</b>
Appenzeller Alpenbitter <sup>17</sup>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
charakterstarker Kräuterlikör	<b>4 cl</b>	<b>7,00</b>
Vodka Xellent, Schweiz	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
mit Gletscherwasser destilliert, für Experten	<b>4 cl</b>	<b>7,00</b>
Säntis Malt 40%, Brennerei Locher	<b>2 cl</b>	<b>5,00</b>
Schweizer Single Malt	<b>4 cl</b>	<b>9,00</b>
im Eichenbierfass gelagert, grazil-frisch		

Weitere Schnäpse und Spirituosen auf Anfrage!