

# Nola's

## Speise- und Getränkekarte

Liebe Gäste,  
Frühstück bieten wir ausschließlich am Wochenende (Samstag + Sonntag) sowie an Feiertagen an, deswegen ist die Frühstückskarte ans Ende der Speisekarte gestellt.

Wir bitten um Verständnis!

Alle Preise in Euro, Allergene und Zusatzstoffe in der gesonderten Karte!

- 1 -

# Vorspiisä & Salate

täglich ab 12.00 Uhr

Gazpacho 6,00

gekühlte Gemüse-Melonensuppe mit Croutons – spicy!

Chliine Grüene 5,50

gemischter Salat an Zitronenvinaigrette

Chnabber Plättli zum Bier 10,50

Oliven, Appenzellerkäsewürfel,  
Backpflaumen im Speckmantel

Geissä Chäs 9,50

mit Honig und Thymian gratiniert,  
serviert mit Relish von getrockneten Früchten  
und Blattsalat an Vinaigrette, dazu Brot

Summär Salat pur 10,50

Mit Tomate, Gurke, Wassermelone, Paprika,  
Oliven und Feta an Vinaigrette, serviert mit Brot

**dazu servieren wir auf Wunsch:**

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust plus 5,50

**oder**

gebratenes Lachsfilet plus 6,50

**oder**

gebratene Pfifferlinge plus 6,50

Schweizer Wurst-Käse-Salat 10,50

Lyoner, Appenzeller, rote Zwiebeln und  
Gewürzgurke an Vinaigrette, serviert mit Brot

# Hauptspeisen

täglich ab 12.00 Uhr

**Chäs Chnopfle** **13,50**

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

**Bura Roschti** **14,50**

mit würzigem Schweizer Käse gratiniert,  
dazu 2 Bio-Spiegeleier und Salat  
**auf Wunsch mit krossem Bacon**

**plus 2,50**

**Vegani Roschti** **16,50**

Rösti mit gebratenen Pfifferlingen,  
Salbei und geschmortem Fenchel  
**auf Wunsch mit gebratenem Lachsfilet**  
(dann nicht mehr vegan ☺)

**plus 6,50**

**Zitronenrisotto** **16,50**

sämig gerührt und serviert mit grünem Spargel,  
geschmorten Kirschtomaten und Parmesan  
**dazu servieren wir auf Wunsch:**

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust  
**oder**

**plus 5,50**

gebratenes Lachsfilet

**plus 6,50**

**Eierschwämmli Pasta** **15,50**

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen,  
frischer Petersilie und Blaubeeren

**dazu servieren wir auf Wunsch:**

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

**oder**

gebratenes Lachsfilet **plus 6,50**

**Wiäner Schnitzel** **20,50**

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

**Chalbsbratwurst** **15,50**

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

**Chäs Fondue Moitié-Moitié** **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

Der Schweizer Klassiker aus hälftig Greyezer und Vacherin,  
dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons

# Burger

**Burger Classic** **10,50**

Patty vom schottischen Donald Russell Rind,  
Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Salat  
und BBQ Senf & Sauce im Brioche Bun

**Burger Swiss** **12,00**

Patty vom schottischen Donald Russell Rind,  
Schweizer-Käse, Tomate, Gewürzgurke,  
Röstzwiebel, Salat und BBQ-Senf & Sauce  
im Brioche Bun

**Burger Veggie** **11,50**

Kartoffel & Ziegenkäse Pattie, Pesto Rosso,  
Tomate, Röstzwiebel und Salat im Brioche Bun

**Auf Wunsch zu den Burgern dazu...**

Pommes Frites **2,50**

Süßkartoffel Fries **3,50**

Cole Slaw **2,50**

Bacon **2,50**

# Dessert

täglich ab 12.00 Uhr

**Apfelstrudel** **7,00**

serviert mit Vanillesauce

**Toblerone Schoggi Mousse** **6,50**

macht leider süchtig...

**Eiskaffee oder Eisschokolade** **5,50**

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, Sahne

**Fruhlingsbecher** **6,50**

frische, gezuckerte Erdbeeren  
und Erdbeersauce, Vanilleeis und Sahne

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

Vanille, Erdbeer, Schokolade,  
schwarze Johannisbeere (Sorbet)

Sahne extra **1,00**

# Frühstück

**Nur Sa & So von 10–15 Uhr!**

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

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



# Nola's Getrankekarte

## Sommergetranke - ohne Alkohol

### Eistee

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

Holunderblutensirup, Minze,	<b>3 dl</b>	<b>4,50</b>
Zitronensaft, Tafelwasser	<b>5 dl</b>	<b>6,00</b>

### Basilikum-Zitro-Limonade

hausgemachter Basilikumsirup,	<b>3 dl</b>	<b>4,50</b>
Zitronensaft, Tafelwasser	<b>5 dl</b>	<b>6,00</b>

## Sommergetränke - mit Alkohol

Sprizz Aperol · Eis und Orangenscheibe

mit Weißwein & Tafelwasser

**7,50**

oder mit Sekt

**8,50**

Pimm`s Cup No.1

**7,50**

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

Lillet Wild Berry

**8,50**

6 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Moscow Mule

**8,50**

5 Vodka, 2 Limette, Spicy Ginger, Gurke

Vodka Basil Highball

**8,50**

5 Vodka, Basilikumsirup, Zitronensaft,  
Mineralwasser

Gin Tonic

**7,50**

5 Gin Rhizom, Tonic

## Kaffee & Co.

Kaffee	Tasse	<b>2,50</b>
Espresso	Tasse	<b>2,50</b>
Espresso doppio	Tasse	<b>3,50</b>
Cappuccino	Tasse	<b>3,20</b>
Latte macchiato, heiß oder geeist	Glas	<b>3,80</b>
Caffe Latte, heiß oder geeist	Glas	<b>4,60</b>
Milchkaffee, groß	Schale	<b>4,80</b>
Ovomaltine	Glas	<b>4,20</b>
Kakao	Glas	<b>3,60</b>
Kakao mit Sahne	Glas	<b>4,30</b>

## Tee

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Gun Powder, Jasmin,  
Morning Sencha, Schlechtwetter, Energy Shot, Nana Minze

Alle Sorten	3 dl	<b>3,00</b>
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas 3 dl.	<b>4,00</b>

## 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, Cola Zero, Fassbrause,

Zitro- und Orangenlimonade

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

Almdudler	Fl. 3,5 dl	<b>3,80</b>
-----------	------------	-------------

Thomas Henry	Fl. 2 dl	<b>3,00</b>
--------------	----------	-------------

Ginger Ale, Spicy Ginger,  
Bitter Lemon, Tonic Water

## Säfte

Apfel, Orange, Tomate

## & Nektare

Rhabarber, Mango, Banane, Kirsche,  
Schwarze Johannisbeere, Maracuja

Alle Sorten als Schorle 3 dl **3,00**

5 dl **4,50**

Alle Sorten als Saft 3 dl **3,50**

5 dl **5,00**

Frischer Orangensaft 2 dl **3,50**

3 dl **5,00**

## Weißwein & Rosè

### Riesling

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

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

### Grüner Veltliner

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

### Spätburgunder Rosè

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

### Weißweinschorle

mit Weißwein, Tafelwasser, Eis und Zitrone	3 dl	<b>5,00</b>
--------------------------------------------	------	-------------

# Rotweine

## Primitivo del Salento 88

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>
	Fl. 7,5 dl	<b>28,00</b>

## Concejon · Pi Tinto · Bodegas Langa

Calatayud, Spanien, 2017	1 dl	<b>5,50</b>
Die Traube wird nur noch dort angebaut und	2,5 dl	<b>13,00</b>
Stammt von über 80 Jahre alten Rebstöcken.	Fl. 7,5 dl	<b>38,00</b>
Kraftvoll und üppig passt er zu ebensolchen Speisen!		

## Cuvée · Obac · Binigrau

Mallorca · Spanien · 2016	1 dl	<b>6,50</b>
Mantonegro; Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon	2,5 dl	<b>16,00</b>
und Syrah betören mit dunklen Beeren,	5 dl	<b>30,00</b>
wilden Kräutern und Tabak.	Fl. 7,5 dl	<b>45,00</b>

# Sekt, Crémant & Champagner

## Blanc des Blancs, Sekt

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

## Cordon Rosè Brut, Crémant

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

## Gosset Brut Excellence · Cuvée · Champagner

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.	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.	5 dl	<b>5,50</b>

### Helles Hefeweizen

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

## Bier aus Flaschen

Maisel´s	Fl. 5 dl	<b>5,50</b>
dunkel, kristall, alkoholfrei		

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

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



## Degestifs und Schnaps

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

**Andere Schnäpse und Spirituosen auf Anfrage!**

# Nola's Flaschenweine

Jahrgangsänderungen möglich!

## Weißwein - Flasche à 29 Euro

Grauburgunder · Weinbären · Oliver Zeter

Pfalz · Deutschland · 2019

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

Grüner Veltliner · Bauer

Niederösterreich · Österreich · 2019

Sommerlich-saftig, zu leichten Gerichten.

Sauvignon Blanc · Heinrich Gies

Pfalz · Deutschland · 2019

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

## Weißwein - Flasche à 38 Euro

Fendant du Valais AOC · Blanc D`Amour

Cave Valcombe Wallis · Schweiz · 2018

Beste Begleiter zum Käsefondue, aber auch zu Fisch!

Scheurebe · Johann Geil Erben

Rheinhessen · Deutschland · 2018

Fruchtig-saftiger Wein zu Salat, Pasta oder Risotto.

Grauburgunder · Kabinett

Arndt Köbelin · Kaiserstuhl Deutschland · 2018

Tolle Struktur, in der Nase Apfel und Walnuss, am Gaumen saftig.

Zu Fisch, Fleisch und Käse.

## Weißwein - Flasche à 45 Euro

Petite Arvine · Valais D`Or

Maurice Gay · Schweiz · 2019

Diese Traube existiert nur in der Schweiz!

Zum Käsefondue, aber auch zu Fisch und Pilzen.

## Rosé - Flasche à 38 Euro

Dôle Blanche du Valais · Fleur D`Amour

Pinot Noir & Gamay, Wallis · Schweiz · 2019

Frische Früchte und eine deutliche Himbeernote,

bezaubernd zu Frühlingsküche, oder pur!

## Rotwein Flasche à 29 Euro

Tempranillo/Prieto Picudo · Ondari

Castilla y León · Spanien · 2018

Ziemlich tanninbetont, zu herzhaften Gerichten.

## Rotwein - Flasche à 38 Euro

Cuvée · Black Print

Markus Schneider · Pfalz · Deutschland · 2016

Kräftige Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon.

Dieser Wein ist und braucht einen starken Begleiter.

## Rotwein - Flasche à 45 Euro

Humagne Rouge · Valais D'Or

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

Apulien · Italien · 2017

Der "männlichste" Wein auf unserer Karte!

Schwarzrot, reife Beeren, Kirsche, Thymian, Kakao und Tabak, zu Lamm, Wild und Rind.