

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

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Kürbiscrèmesuppe **6,00**

mit Mangochutney und gerösteten Kürbiskernen

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

Herbst Salat **pur 10,50**

mit Linsen, Kürbis, Birne, Kürbiskernen und

Feldsalat an veganer Kürbis-Mayonnaise, dazu Brot

dazu servieren wir auf Wunsch wahlweise

gebratenen Ziegenkäse

plus 4,50

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust

plus 5,50

gebratenes Lachsfilet

plus 6,50

Hauptspeisen

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Chäs Chnöpfle 13,50

kurze Spätzle in würziger Schweizerkäsesauce
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

Burä Röshti 14,50

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

auf Wunsch mit krossem Bacon plus 2,50

Vegani Röshti 16,50

Rösti mit geräucherter Schwarzwurzel,
Kürbis und gerösteten Haselnüssen

auf Wunsch mit gebratenem Lachsfilet plus 6,50
(dann nicht mehr vegan 😊)

Röshti Berlin 16,50

Kartoffelrösti mit gebratener Kalbsleber,
Apfel, Röstzwiebeln und Jus

Zürcher Geschnetzeltes 20,50

Kalbsgeschnetzeltes in sahniger Champignonsauce,
serviert mit Schnittlauchschand und Röshti

Rote Bete Risotto **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**

oder

gebratenes Lachsfilet **plus 6,50**

Wiener Schnitzel **20,50**

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

Moitié-Moitié **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

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

Trüffel Fondue **p.P. 26,00**

(ab 2 Personen)

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

Dessert

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Apfelstrudel **7,00**

serviert mit Vanillesauce

Toblerone Schoggi Mousse **6,50**

macht leider süchtig...

Marillenknödel **6,50**

serviert mit Obstkompott und Vanillesauce

Eissorten **Kugel á 1,50**

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
schwarze Johannisbeere (Sorbet)

Sahne extra **1,00**

Frühstück

Nur Sa & So von 10–15 Uhr!

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

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

Nola's Getränkekarte

Ingwerlimonade

hausgemachter Ingwersirup,	3 dl	4,50
Limettensaft, Tafelwasser, Gurke	5 dl	6,00

Holunder-Minz-Limonade

Holunderblütensirup, Minze,	3 dl	4,50
Zitronensaft, Tafelwasser	5 dl	6,00

Aperitif

Sprizz Aperol · Eis und Orangenscheibe

mit Weißwein & Tafelwasser	7,50
oder mit Sekt	8,50

Lillet Wild Berry

8,50

6 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Moscow Mule

8,50

5 Vodka, 2 Limette, Spicy Ginger, Gurke

Caipirina

7,50

6 Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker

Gin Tonic

7,50

5 Gin Rhizom, Tonic

Kaffee & Co.

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

Tee

Earl Grey, Darjeeling, Gun Powder, Morning Sencha,
Lemon Splash, Energy Shot, Nana Minze

Alle Sorten	3 dl	3,30
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas 3 dl	4,00
Gewürz Chai-Latte	Glas 3 dl	4,50
mit hausgemachtem Ingwer-Kardamon-Zimt-Nelken-Sirup		

Mineralwasser

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

Softdrinks

Coca-Cola, Cola Zero, Fassbrause,

Zitro- und Orangenlimonade

Alle Sorten	3 dl	3,00
	5 dl	4,50

Almdudler	Fl. 3,5 dl	3,80
-----------	------------	-------------

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

Ginger Ale, Spicy Ginger,
Bitter Lemon, Tonic Water

Säfte

Apfel, Orange, Tomate

& Nektare

Rhabarber, 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 offen

Riesling

Mutmacha, Mosel-Saar-Ruwer	1 dl	4,00
	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50
	Fl. 7,5 dl	28,00

Pinot Grigio

Campagnola, Veneto, Italien	1 dl	4,00
	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50

Spätburgunder Rosè

Winzergenossenschaft	1 dl	4,00
Weingebiet Pfalz	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50

Weißweinschorle

mit Weißwein, Tafelwasser, Eis und Zitrone	3 dl	5,00
--	------	-------------

Rotwein offen

Primitivo del Salento 88

Ottantotto, Apulien	1 dl	4,00
rund und saftig mit wenig Tannin	2,5 dl	9,50
und intensivem Beerenaroma	5 dl	18,50
	Fl. 7,5 dl	28,00

Spätburgunder

Weingut Michel, Achkarren	1 dl	4,50
schlanker Wein mit Kirsche, Beere,	2,5 dl	10,50
aber auch harmonischem Tannin	5 dl	20,00
	Fl. 7,5 dl	29,00

Sekt, Crémant & Champagner

Blanc des Blancs, Sekt

De Perrière · Frankreich

1 dl **5,50**
Fl. 7,5 dl **29,50**

Cordon Rosè Brut, Crémant

Mauler · Neuchâtel · Schweiz

1 dl **6,50**
Fl. 7,5 dl **37,50**

Gosset Brut Excellence · Champagner

Champagne · Frankreich

Fl. 7,5 dl **70,00**

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	3,30
	5 dl	5,00

Bayreuther Bayerisch Hell

frisch-süffiger Klassiker	3 dl	3,50
aus dem Frankenland, 4.9% Alk.	5 dl	5,50

Helles Hefeweizen

Maisel's Brauerei, 5,2% Alk.	3 dl	3,50
	5 dl	5,50

Bier aus Flaschen

Maisel's	Fl. 5 dl	5,50
kristall, alkoholfrei		

Jever fun	Fl. 3,3 dl	3,50
alkoholfreies Pils		

Nola's Flaschenweine

Weißwein

Grauburgunder · Weinbären · Oliver Zeter

29,00 Euro

Pfalz · Deutschland · 2019

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

Fendant du Valais AOC · Blanc D`Amour

38,00 Euro

Cave Valcombe Wallis · Schweiz · 2018

besten Begleiter zum Käsefondue, aber auch zu Fisch!

Scheurebe · Johann Geil Erben

38,00 Euro

Rheinhessen · Deutschland · 2018

fruchtig-saftiger Wein zu Salat, Pasta oder Risotto.

Rotwein - Flaschen

Cuvée · Black Print

38,00 Euro

Markus Schneider · Pfalz · Deutschland · 2016

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

Negroamaro 'F' Cantine San Marzano

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	2 cl	4,00
Likör von getrockneten Kirschen	4 cl	7,00
Bündner Wacholder, Brennerei Kindschi	2 cl	4,00
kräftig-aromatisch	4 cl	7,00
Vodka Xellent, Schweiz	2 cl	4,00
mit Gletscherwasser destilliert, für Experten	4 cl	7,00
Säntis Malt 40%, Brennerei Locher	2 cl	5,00
Schweizer Single Malt	4 cl	9,00
im Eichenbierfass gelagert, grazil-frisch		

Cognac, Brandy, Calvados

Vecchia Romagna Nera	2 cl	4,00
	4 cl	7,00
Courvoisier VSOP	2 cl	4,00
	4 cl	7,00
Osborne Veterano	2 cl	4,00
	4 cl	7,00
Carlos I	2 cl	4,00
	4 cl	7,00
Calvados Père Magloire	2 cl	4,00
goldgelbe Farbe vom Holzfass, mild	4 cl	7,00

Whiskey

Jack Daniels	2 cl	4,00
Bourbon	4 cl	7,00
Southern Comfort	2 cl	4,00
Whisky-Likör	4 cl	7,00
Ballantines	2 cl	5,00
Scotch	4 cl	9,00
Glen Grant	2 cl	4,00
Pure Malt Scotch	4 cl	7,00
Oban	2 cl	5,00
Single Malt Scotch	4 cl	9,00
Lagavulin	2 cl	6,00
16 years Scotch	4 cl	10,00

Klare, Internationales & Co.

Vodka Abyrne	2 cl	4,00
Berlin - dreifach destilliert, fünffach gefiltert	4 cl	7,00
Vodka Stolichnaya	2 cl	4,00
Russland	4 cl	7,00
Gin Rhizom	2 cl	3,50
Berlin	4 cl	5,50
Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,00
	4 cl	7,00
Cachaca Pitu	2 cl	3,50
Brasilien	4 cl	5,50
Pampero Blanco Rum	2 cl	3,50
Venezuela	4 cl	5,00
und Andere...		
Sambuca Molinari, Averna Amaro, Jägermeister, Amaretto di Saronno, Sherry Tio Pepe, Portwein Sandemann, Tequila		
alle Anderen	2 cl	3,50
	4 cl	5,50

Weitere Schnäpse und Spirituosen auf Anfrage!