

Liebe Gäste,
hier halten Sie unsere Speisekarte mit 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 – schließlich sind wir doch
Gastgeber!

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

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

Vorspiisä & Salate

täglich ab 12.00 Uhr

Gazpacho ^{4,5,6} 6,00

gekühlte Gemüse-Melonensuppe mit Croutons – spicy!

Chliine Grüene ⁷ 5,50

gemischter Salat an Zitronenvinaigrette

Geissä Chäs ^{4,6,7,11} 9,50

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

Summär Salat ^{5,6,7} 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 ⁸ plus 6,50

oder

gebratene Pfifferlinge plus 6,50

Schweizer Wurst-Käse-Salat ^{4,6,7} 10,50

Lyoner, Appenzeller, rote Zwiebeln und
Gewürzgurke an Vinaigrette, dazu Brotkorb

Hauptspeisen

täglich ab 12.00 Uhr

Chäs Chnopfle ^{1,4,5,6,7} **13,50**

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

Bura Roschti ^{1,4,7} **14,50**

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

auf Wunsch mit krossem Bacon **plus 2,50**

Vegani Roschti ^{5,7} **16,50**

Rösti mit gebratenen Pfifferlingen,
Salbei und geschmortem Fenchel

auf Wunsch mit gebratenem Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

(dann nicht mehr vegan ☺)

Zitronenrisotto ^{4,5,7} **16,50**

sämig gerührt und serviert mit grünem Spargel,
geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

dazu servieren wir auf Wunsch:

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

oder

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

Eierschwämmli Pasta ^{4,6,7} **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 ^{1,5,6,7} **20,50**

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

Chalbsbratwurst ^{5,7} **15,50**

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

Chäs Fondue Moitié-Moitié ^{4,6} **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

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

Burger

Burger Classic ^{1,2,4,5,6,11} **10,50**

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

Burger Swiss ^{1,2,4,5,6,11} **12,00**

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

Burger Veggie ^{1,2,4,5,6,11} **11,50**

Kartoffel & Ziegenkäse Patty, 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 ^{1,4,7} **2,50**

Bacon **2,50**

Dessert

täglich ab 12.00 Uhr

Apfelstrudel ^{1,4,6} **7,00**

serviert mit Vanillesauce

Toblerone Schoggi Mousse ^{1,4,9} **6,50**

macht leider süchtig...

Eiskaffee oder Eisschokolade ^{3,4} **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 ^{3,4}, Erdbeer ^{3,4}, Schokolade ^{3,4},
schwarze Johannisbeere ³ (Sorbet)

Sahne extra ⁴ **1,00**

Frühstück

Nur Sa & So von 10–15 Uhr!

Croissant ^{1,4,6}	4,50
Butter & Marmelade	
Gemischtes Frühstück ^{2,4,6,7}	10,50
Appenzeller, Alpweickäse, Schinken, Fenchelsalami, Marmelade, Brotkorb	
Käsefrühstück ^{2,4,6,7,11}	10,50
Appenzeller, Alpweickäse, Ziegenfrischkäse, Marmelade, Relish von getrockneten Früchten, Brotkorb	
1 gekochtes Bio-Ei ¹	1,50
2 Bio-Spiegeleier ^{1,4,6}	5,50
dazu Butter & Toast	
Rührei von 3 Bio-Eiern ^{1,4,6}	
Butter & Toast	
Natur	6,00
Mit Tomate & Appenzeller	7,50
Mit Bacon	7,50
Bircher Müesli ^{4,6,9}	6,50
geriebener Apfel & Haselnüsse, Banane, Joghurt, Honig, Haferflocken	

Chia Müsli ^{3,9}	7,00
Sojajoghurt mit Chia-Müsli, Datteln, Nüssen, glutenfreien Haferflocken und Obstsalat	
4 Pancakes ^{1,4,6}	6,00
mit Ahornsirup und Butter	
Glutenfreies Brot ^{2,3,6,9,14}	2,50