

# Nola's Speisekarte

täglich ab 12 Uhr!

## Frühstück

Nur Samstag und Sonntag von 10-15 Uhr

## Businesslunch 9.50

Mo-Fr von 12-15Uhr, Angebot siehe Tafel!

## Vorspiisä

### Suppä 6.00

wechselnde Suppe

### Chliine Grüene 5.50

gemischter Salat an Vinaigrette

### Ziegenkäse 9.50

mit Honig und Thymian gratiniert,  
Rauke an Honig-Senf-Dressing,  
Karamellwalnüsse, dazu Brot

## Schüsslä Energie

### Caesar's Salat pur 12.50

Romanasalat, Tomate und Gurke an  
Parmesandressing (ohne Anchovis), Croutons

### Vegane Schüsslä pur 13.50

Bulgur, marinierte Rote Bete, Kichererbsen,  
Rauke, gerösteter Blumenkohl und Haselnüsse

### Caesar's Salat & Vegane Schüsslä

servieren wir auf Wunsch mit:

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ziegenkäserolle   | plus | 4.50 |
| Tofu, mariniert & gebacken                                | plus | 4.50 |
| Hähnchenbruststreifen<br>(vom Paderborner Kikok-Hähnchen) | plus | 5.00 |
| Rindfersteakstreifen                                      | plus | 6.50 |
| Lachsfilet  | plus | 6.50 |

## Hauptspeisen

### Chäs Chnöpfle 13.50

Kurze Spätzle in würziger Bergkäseauce,  
Apfelkompott, Schmorzwiebeln, Salat

### Petersilien-Risotto 14.50

sämig gerührt mit Weißwein und Parmesan,  
serviert mit Topinambur und getr. Tomaten  
dazu servieren wir auf Wunsch:

|                            |      |      |
|----------------------------|------|------|
| Ziegenkäserolle            | plus | 4.50 |
| Tofu, mariniert & gebacken | plus | 4.50 |
| Hähnchenbruststreifen      | plus | 5.00 |
| Rindfleischstreifen        | plus | 6.50 |
| Lachsfilet                 | plus | 6.50 |

### Burä Röschti 14.50

mit würzigem Bergkäse gratiniert,  
dazu 2 Bio-Spiegeleier und Salat  
wahlweise mit krossem Bacon plus 2.50

### Vegani Röschti 16.50

mit Kürbis, gebratenen Pilzen,  
gerösteten Haselnüssen und veganer Jus

### Fisch Röschti 18.50

mit gebratenem Lachsfilet,  
Zucchini und Kürbis

### Chalbsbratwurst 15.50

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

### Züri Gschnätzlets 19.50

Kalbfleisch-Geschnetzeltes in  
Champignon-Sahnesauce, Rösti

### Wiäner Schnitzel 20.50

vom Milchkalb, hauchdünn in der Brotpanade,  
serviert mit Kartoffel-Gurkensalat

### Rindsfilet 23.50

#### Südamerika

serviert auf Jus mit grünem Pfeffer und Cognac,  
dazu Kürbis, gebratene Pilze und Kartoffelgratin

## Fondue, endlich wieder!

Aber erst ab 2 Personen...

### Moitié-Moitié p.P. 20.50

aus Freiburger Vacherin & Greyezer

### Trüffel p.P. 23.50

Moitié-Moitié mit schwarzem Trüffel

Die Fondues sind bereits abgeschmeckt mit Chasselas, dazu reichen wir Brotwürfel und Kirschwasser für die eigene Note – aber erst probieren! Übrigens: Wir verwenden ausnahmslos Käse von Schweizer Käsereien, so stammen Greyezer und Vacherin von der Käserei Olympica. Die Käse sind zwischen 6 und 15-18 Monaten gereift, somit laktosefrei, das garantiert Wohlbefinden!

### Beilagen je 2.50

Perlzwiebeln, Cornichons, oder Kartoffeln

## Dessert

### Toblerone Mousse 6.00

### Apfelstrudel 7.00

serviert mit Vanillesauce

### Süesses Ändi 4.50

Kaffee/Espresso, Bündner Mini-Nusstörtli

### Eiskaffee, oder Eisschokolade 5.50

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, Sahne

### Marillenknödel 6.50

Quarkknödel mit Aprikosenfüllung,  
serviert mit Zwetschgengeröster und Vanillesauce

### Eissorten Kugel à 1.50

Vanille, Erdbeer dunkle Schokolade,  
schwarze Johannisbeere-Sorbet (vegan)

### Sahne extra 1.00

Alle Preise in Euro, Allergene auf Anfrage!



# Frühstück

nur Sa & So von 10-15 Uhr!

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Croissant</b>  | <b>4.50</b>  |
| Butter & Marmelade  |              |
| <b>Gemischtes Frühstück</b>   | <b>11.00</b> |
| Appenzeller, Alpweickäse,<br>Rosmarin-Schinken, Fenchelsalami,<br>Marmelade und Bircher Müsli,<br>Brötchen + Graubrot |              |
| <b>Käsefrühstück</b>  | <b>11.00</b> |
| Appenzeller, Alpweickäse,<br>Mozzarella & Tomate, Pesto,<br>Ziegenfrischkäse, Bircher Müesli,<br>Brötchen + Graubrot  |              |
| <b>1 gekochtes Bio-Ei</b>   | <b>1.50</b>  |
| <b>2 Bio-Spiegeleier</b>  | <b>5.50</b>  |
| 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,<br>Banane, Joghurt, Honig, Haferflocken  |              |
| <b>Chia Müsli</b>   | <b>7.00</b>  |
| Sojajoghurt mit Chia-Müsli, Datteln,<br>Nüssen, glutenfreien Haferflocken<br>und Obstsalat                            |              |
| <b>Porridge , vegan &amp; glutenfrei</b>  | <b>6.50</b>  |
| Glutenfreie Haferflocken, Sojamilch,<br>Blaubeeren, Ahornsirup  |              |
| <b>4 Pancakes</b>   | <b>6.00</b>  |
| Mit Ahornsirup und Butter   |              |
| <b>Glutenfreies Brot</b>  | <b>2.50</b>  |