

Taverne Nohlbuck
Nohlbuck 5
8212 Nohl
Telefon 052 503 70 30
info@taverne-nohlbuck.ch
www.taverne-nohlbuck.ch

Öffnungszeiten

Finden Sie auf unserer Homepage oder
nach telefonischer Vereinbarung.
www.taverne-nohlbuck.ch

die besondere besenbeiz hoch über dem rhein

Taverne Nohlbuck

by Bruno Vecchi

Fleischherkunft:

Zander	Schweiz
Eglifilets	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz/EU

Wir sind bestrebt alle Speisen
selber zu produzieren.

Wenn Sie unter Allergie oder
Unverträglichkeit leiden sprechen
Sie mit uns, wir gehen gerne auf
Ihre Wünsche ein.

Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

Gartenfrischer grüner Salat	7,50
Bunter gemischter Salat	9,80
Nisslisalat mit gehacktem Ei (Saison)	11,00
Caesar Salat mit Speck Croutons und Parmesansplitter	12,00
Rassige Currysuppe mit Datteln & Rahm	8,50
Saisonsuppe	8,00

Für den kleinen Hunger

Flammkuchen classic mit Speck und Zwiebeln	13,00
Flammkuchen Williams mit Birnenschnitzen und Cambozola	15,00
Flammkuchen Taberne mit Rauchlachs Cherrytomaten &lauch	17,00
Clubsandwiches mit Salatgarnitur & Pommes frites	24,00
Vesperplättli Landrauchschorlen Speck Käse Rauchschnebeli und Forellenfilet	21,00
Rassiges Tartar mit seinen Garnituren Toast & Butter	klein 23,00 gross 27,00

Fitnesssteller & Klassiker

Wurstsalat einfach	13,50
Wurstsalat garniert	17,50
Wurstkäsesalat einfach	15,50
Wurstkäsesalat garniert	19,50
Salatteller mit Ei	15,50
Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzeln	21,00
Fitnesssteller mit Cordon bleu	27,50
Fitnesssteller mit Pouletbrust	23,00
Fitnesssteller mit Schweinssteak	27,50
Fitnesssteller mit Zanderchnusperli	22,50

alle Preise inkl. 7,7% MwSt.
Produkte Herkunft siehe Rückseite

Hauptgerichte

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	19,80
Classic Cordon bleu vom Schwein Gemüse und Pommes frites	27,50
Zartes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüsegar nitur	38,00
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Rahmspinat und Trockenreis	28,50
Exotisches Pouletcurry im Reiring mit Früchten garniert	26,80
Gebratene Rindshuftstreifen an Senfrahmsauce Pilawreis & Broccoli	32,00
Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter Spätzli und Gemüsegar nitur	29,50
Zander- Chnusperli Gschwelli und Tartarsauce	20,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Safransauce	23,00
Rassiges Gemüsecurry im Reiring	23,00
Spätzligratin mit Waldpilzen Rahm & Käse	23,00

Desserts

Hausgemachte Kuchen	7,00
Gerührter Eiskaffee mit Rahm	9,50
Crema catalana mit frischen Früchten	11,00
Bruno's Schoggimousse garniert	11,50
Diverse Glace Sorten pro Kugel Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeerglace, Waldbeeren-Joghurt, Zitronensorbet	3,80
Portion Schlagrahm	1,50
Zitronensorbet mit Wodka	11,00
Prosecco	10,00
Campari	9,00