

Z'Morgä

Frühstück – 10:00 bis 16:00 Uhr

Französisch

Croissant mit Butter, hausgemachter Marmelade und Obstgarnitur 3,00

Gmischt

Emmentaler, Appenzeller, gekochter Schinken und Rohschinken,
Fenchelsalami, hausgemachte Marmelade und Obstgarnitur 6,50

Chäsig

Appenzeller, Emmentaler, Brie, Ziegenkäse,
Bircher Müesli, hausgemachte Marmelade und Obstgarnitur 6,50

Amerikanisch

Bio-Rührei mit Bacon oder Nürnberger Würstchen,
Pancake mit Ahornsirup, Sesam Bagel mit Cream Cheese und Lachs,
garniert mit frischen Früchten und serviert mit Toast 9,50

Schwizerisch

lose Rösti mit Bio-Spiegelei und Rauchspeck 6,80

Lachs

Räucherlachs mit Meerrettich, dazu Toast und Butter,
serviert mit einem Glas Sekt 8,50

langsam und gmüetlich (ab 2 Personen)

Emmentaler, Appenzeller, Ziegenkäse, gekochter Schinken,
Fenchelsalami, italienischer Landschinken, Tomate und Mozzarella mit Pesto,
gekochtes Bio-Ei, Räucherlachs mit Meerrettich, Bircher Müesli,
Honig, hausgemachte Marmelade und ein Glas Sekt pro Person 12,00

Alle Preise in Euro!

Nola`s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



New Yorker Bagel	
Sesam Bagel mit Cream Cheese und Räucherlachs	5,50
Italienischer Bagel	
Sesam Bagel mit Ruccola, Tomate, Mozzarella und Pesto überbacken	4,80
1 gekochtes Bio-Ei	1,00
2 Bio-Spiegeleier mit Butter und Toast	4,00
Rührei von 3 Bio-Eiern	
mit Butter und Toast	5,00
mit Tomate, Pilzen und Oliven	6,00
mit Bacon	6,00
mit Nürnberger Würstchen	6,00
mit Zwiebeln und Rauchspeck	6,00
Bircher Müesli	
die echte Version mit geriebenem Apfel, Banane, frischen Früchten, Joghurt, geriebenen Haselnüssen und Haferflocken	4,00
Joghurt	
mit frischem Obstsalat	4,00
Obstsalat	4,50
4 Pancakes	
mit Ahornsirup und Butter	4,50

Alle Preise in Euro!

Nola`s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Z' Mittag

12:00 bis 17:00 Uhr

Suppen & Salate

Bündner Gerschtä Suppä

traditionelle Schweizer Wintersuppe mit Wurzelgemüse, Rollgerste, Bündnerfleisch und Crème Fraîche

6,00

chliine Gmischtä

bunt gemischte Blattsalate an Honig-Senf-Vinaigrette

4,00

Nüsslisalat

Feldsalat mit Croutons, karamellisierten Walnüssen und Schafskäse an Kartoffel-Walnuss-Vinaigrette

h

vegetarisc
9,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Gwünnä Salat

Babyflücksalate mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan an Honig-Senf-Vinaigrette

vegetarisch 9,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Geissä-Chäs usem Ofe

mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Pflücksalat

6,80

Gmüäs Waie

ofenfrische Tarte mit Brokkoli, Ziegenkäse, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln, serviert mit Pflücksalat

8,50

Alle Preise in Euro!

Nola's am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Nudlä, Risotti, Röschi und Co.

Nudlä

Linguine mit hausgemachtem Basilikumpesto,
getrockneten Tomaten und Parmesan 8,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen plus 3,20
oder gebratene Rindersteakstreifen plus 4,00
oder Riesengarnelen plus 5,50

Saffron Risotto

sämig gekochter Weißweinrisotto,
aromatisiert mit Safran und serviert mit getrockneten
Kirschtomaten, Spinat und Mandeln, dazu Parmesan 10,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen plus 3,20
oder gebratene Rindersteakstreifen plus 4,00
oder Riesengarnelen plus 5,50

Chäs Chnöpfli

Käsespätzle mit Apfelkompott und Röstzwiebeln 7,50

Burä Röschi

hausgemachte Kartoffel-Rösti, mit Käse überbacken,
dazu zwei Bio-Spiegeleier und Salat 9,50

Tessiner Röschi

hausgemachte Kartoffel-Rösti, überbacken mit Mozzarella
serviert mit Pesto-Tomaten, italienischem Landschinken und Rucola 10,50

Alle Preise in Euro!

Nola`s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Fondue - eintauchen in den Genuss

Das berühmteste Fondue der Welt stammt aus der Schweiz, wo man einst abends auf der Alm die Reste würzigen Bergkäses im „Caquelon“ auf dem Feuer schmolz, mit Wein ablöschte und mit Brot aufstippte. Vor Jahrzehnten schon wurde das Käse-Fondue zum kulinarischen Exportschlager der Alpenrepublik.

Damit der viele Käse nicht zu schwer im Magen liegt und auch sonst alles nach alter Sitte und Tradition abläuft, gibt es ein paar Regeln zu beachten:

- das Dip-Gut immer schön in Achten über den Caquelonboden schwingen, damit sich die Fonduebestandteile nicht voneinander trennen
- wer sein Brot im Topf verliert bezahlt die nächste Runde, oder erfüllt beliebig gemeine Aufgaben seines linken Tischnachbarn
- es gibt nur drei Getränke die es vermögen, die Eiweißketten des Käse zu sprengen und ihn somit verträglicher zu machen: Tee, Weißwein (vorzugsweise von der Chasselas-Traube) und Obstler (vorzugsweise Kirsch)
- es empfiehlt sich den Magen mit einer leichten Vorspeise (Suppe oder Salat) schon einmal an die Arbeit zu bringen, damit der Käse ihn nicht unvorbereitet trifft

Alle Fondues können erst ab 2 Personen bestellt werden!

Der Schweizer Klassiker

Fondue moitié-moitié

Käsefondue aus Freiburger Vacherin und Greyezer, serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 16,50

Tomatä Fondue

Käsefondue mit Knoblauch und Tomaten, serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 17,50

Trüffel Fondue

Käsefondue mit Trüffeln, serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 20,50

Zu den Fondues servieren wir Chasselas und Kirsch zum „selber abschmecken“!

extra Beilagen:

Mixed Pickles

p.Pers. 1,50

Cornichons

p.Pers. 1,50

kleine Kartoffeln

p.Pers. 1,80

Wir empfehlen zum Fondue:

Chasselas Romand aus der Westschweiz

Fl. 0,5 Lt.

12,00

angenehm leicht, mit süffigem Auftakt und mineralischem

geradlinigem Abgang, leicht perlend verstärkt er den Käsegeschmack

Kirschwasser

2 cl

3,00

4 cl

5,00

Alle Preise in Euro!

Nola`s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



zum Bier

(ab 17.00 Uhr)

Fingerli

Tête de Moine Rosen, Oliven und Pflaumen im Speckmantel 7,50

Chäs Plättli

fünf französische Rohmilchkäse, serviert mit Feigensenf, Butter und Brot 8,50

Suppä

Maroni Suppä

Maronencremesuppe, aromatisiert mit Portwein, serviert unter einem Tessiner Honig-Milchschaum 5,00

Bündner Gerschtä Suppä

traditionelle Schweizer Wintersuppe mit Wurzelgemüse, Rollgerste, Bündnerfleisch und Crème Fraiche 6,00

Vorspiisä

Geissä-Chäs usem Ofe

mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Pflücksalat 6,80

Gmüäs Waie

ofenfrische Tarte mit Brokkoli, Ziegenkäse, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln, serviert mit Pflücksalat 7,50

Vorspiisä-Platte (ab 2 Personen)

gratinierter Ziegenkäse, Gmüäs Waie, Nüsslisalat, Pflaumen im Speckmantel und Carpaccio vom gebeizten Wildschweinerücken p. Pers. 9,50

Salat

- als Vorspeise

chliine Gmischtä

Blattsalat an Honig-Senf-Vinaigrette 4,00

Nüsslisalat

Feldsalat mit Croutons, karamellisierten Walnüssen und Schafskäse an Kartoffel-Walnuss-Vinaigrette 6,00

Gwünnä Salat

Babypflücksalate mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan an Honig-Senf-Vinaigrette 6,00

Alle Preise in Euro!

Nola` s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Salat

- als Hauptspeise

Nüsslisalat

Feldsalat mit Croutons, karamellisierten Walnüssen und Schafskäse an Kartoffel-Walnuss-Vinaigrette

h

vegetarisc
9,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Gwünnä Salat

Babyflücksalate mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan an Honig-Senf-Vinaigrette

9,50

dazu wahlweise

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Nudlä u Risotto

Nudlä

grüne Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Ratatouille Gemüse in einer leichten Tomatensauce, dazu Parmesan

9,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Saffron Risotto

sämig gekochter Weißweinrisotto, aromatisiert mit Safran und serviert mit getrockneten Kirschtomaten, Spinat und Mandeln, dazu Parmesan

10,50

wahlweise dazu

gebratene Poulardenstreifen
oder gebratene Rindersteakstreifen
oder Riesengarnelen

plus 3,20
plus 4,00
plus 5,50

Alle Preise in Euro!

Nola` s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Röschi

Burä Röschi

hausgemachte Kartoffel-Käse-Rösti mit zwei Bio-Spiegeleiern und Salat 11,50

Tessiner Röschi

hausgemachte Kartoffel-Rösti, überbacken mit Mozzarella, serviert mit Pesto-Tomaten, italienischem Landschinken und Rucola 12,60

Blutwurst Röschi

Rösti überbacken mit Sauerkraut, Schalotten, Apfel und Blutwurst 13,50

Hauptspiisä

Güggeli

Mit Kräutern gefüllte Maishähnchenbrust auf Jus, serviert mit Zucchini, Artischocken und Gnocchi 15,50

Züri Geschnätzlets

Kalbfleisch-Geschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce, dazu natürlich hausgemachte Schweizer Rösti 17,50

Turbot

Gebratenes Filet vom Steinbutt mit sautierten Kräutersaitlingen, serviert auf einem Graupenrisotto mit gewürfeltem Karotten-Selleriegemüse 18,50

Wyburä (Rohgewicht 250g)

Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind, serviert mit Jus, saisonalem Gartengemüse und hausgemachten Krokettten 21,50

Alle Preise in Euro!

Nola`s am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de



Süessi Tröimli...

Limonä-Frischchäs-Chuächä

ein Traum von Käsekuchen – cremig und frisch

4,50

Schoggi Mousse

aus bester Toblerone, macht leider süchtig...

5,50

Lüttich Zvieri

warme Lütticher Waffel, serviert mit Himbeersauce und Vanilleeis

5,50

Cholermues

doppelt gebackener zerrissener Pfannkuchen, serviert mit Fruchtkompott

6,50

Süesses Ändi

Triple Choc Cookie, serviert mit einem Espresso und 2cl Grappa

6,00

Chäs

Fünf französische Rohmilchkäse, serviert mit Feigensenf, Butter und Brot

8,50

Glace Chuglä pro Kugel

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Joghurt, Walnuß, Rhabarber

1,20

Sahne extra

1,00

Fragen Sie gerne auch nach unserer Eiskarte!

...und Verdauerli

Marc de Dôle

Marc von Gamay und Pinot Noir

2 cl

3,00

Vecchio Rovere

im Eichenfass gereifter Grappa aus Merlottrauben

2 cl

3,00

Cuore di Noce

Walnußlikör

2 cl

3,00

Vodka Xellent

Schweizer `high end´ – Vodka mit Gletscherwasser

2 cl

3,50

Grappa von Delea

Eine Auswahl Schweizer Grappi von höchster Qualität – fragen Sie den Service nach dem Grappa-Rondell!

Alle Preise in Euro!

Nola's am Weinberg · Veteranenstr.9 · 10555 Berlin
fon: 440 40 766 · fax: 440 40 768 · weinberg@nola.de

