



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

ZUM APÉRO ODER ZWISCHENDURCH

FLAMMKUCHEN MIT SPECK, SAUERRAHM & LAUCH			16
AUSWAHL VON KALAMATA OLIVEN, PARMESAN, WILDSCHWEINROHSCHINKEN, KÜRBIS-CHUTNEY			19
BOLDERN-PLÄTTLI MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN, BAUERNSCHINKEN, BERGKÄSE, SENF & BROT			22
RINDSTATAR MIT KAPERN, ZWIEBELN, BUTTER UND TOAST	KLEIN	130 G	24
	GROSS	210 G	36

SALATE & SUPPEN

GRÜNER SALAT MIT FRENCH ODER BALSAMICODRESSING			10
CAESAR SALAD MIT KNUSPRIGEM SPECK, CROÛTONS & CAESAR-DRESSING			18
- MIT GEBRATENEN POULETBRUSTSTREIFEN			26
BUNTER HERBSTSALAT MIT EINGELEGTEM KÜRBIS, GERÖSTETEN HASELNÜSSEN UND MARRONIS AN EINEM ORANGEN-HONIGDRESSING			22
KÜRBIS-APRIKOSEN-SUPPE MIT KÜRBIS-GRISSINI			12
TAGESSUPPE			10



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

VEGETARISCH

BOLDERN HERBSTTELLER MIT ROSENKOHL, ROTKRAUT, GLASIERTE MARRONIS, KÜRBIS, PREISELBEER-BIRNE UND SPÄTZLI	26
GEMÜSECURRY MIT KICHERERBSEN UND GRÜNEN LINSEN, JASMINREIS	26

HAUPTGERICHTE

BOLDERN BEEF BURGER MIT BERGKÄSE, SPECK, BBQ SAUCE & POMMES-FRITES	26
BOLDERN WILD BURGER MIT BERGKÄSE, SPECK, EISBERGSALAT, KÜRBIS-CHUTNEY UND SÜSSKARTOFFEL-FRITES	28
REHPFEFFER MIT ROSENKOHL, ROTKRAUT, GLASIERTE MARRONI, PREISELBEER-BIRNE UND SPÄTZLI	36
HIRSCH-ENTRECÔTE MIT KÜRBIS-CHUTNEY, ROSENKOHL-MARRONI-GEMÜSE UND SERVIETTENKNÖDEL	38
GEBRATENES ZANDERFILET MIT GERÖSTETEN MANDELN, DILLRAHMSAUCE UND KÜRBIS-KARTOFFEL-GEMÜSE	34