



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Mit Leidenschaft und Kreativität zaubert unser Küchenteam regionale Gerichte mit internationalem Flair. Unser Serviceteam unterstützt Sie gerne dabei, einen passenden Schweizer Wein auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit

Nadine Pfeifer & Sandra Wodiczka
General Manager

Zum Apéro oder zwischendurch Snacks

Marinierte Oliven & Grana Padano Stücke Marinated olives & chunks of Grana Padano cheese	18
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck & Lauch Tarte Flambee with sour cream, bacon & leek	18
Boldern-Plättli Cold Cuts Boldern-Style <i>Bündner Rohschinken, Bauernschinken, Bergkäse, Senf & Brot</i>	24
Rauchlachs Roulade mit Dill-Senf-Sauce und Wintersalat Smoked salmon roll with dill-mustard-sauce and winter salad	22



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

12

*mit French oder Balsamico Dressing
with French or balsamic dressing*

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

16

ohne Speck 15

Tagessuppe

Soup of the day

10

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Tagessuppe

Pastinakensuppe mit Käse-Flûte

Parsnip soup with cheese pastry stick

12

Vegetarisch

Vegetarian

Kartoffelgnocchi mit Wald Pilz Ragout und Frühlingszwiebeln

Potato gnocchi with wild mushrooms and scallions

28

Kichererbsen Curry

Chickpea Curry

28

*mit Gemüse, Koriander und Jasmin Reis
with vegetables, coriander and jasmine rice*



Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Beef Burger

mit Bergkäse, Speck, BBQ-Sauce und Züri-Frites
with Swiss cheese, bacon, BBQ-Sauce and Zuri-Fries

29

Seesaibling Filet

Char filet

mit Randen-Risotto und Brokkoli
with beetroot-risotto and brokkoli

38

Cordon Bleu vom Kalb

Veal Cordon Bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, dazu Marktgemüse und Züri-Frites
filled with farmers ham and mountain cheese, with vegetables and Zuri-Fries

48

Rinds Entrecôte

Beef Entrecôte

mit Kräuterbutter, Rosmarin Kartoffeln und glasierten Karotten
with herb butter, rosemary potatoes and glazed carrots

52

Fondue Chinoise

Rind, Kalb & Poulet

Beef, Veal & Chicken

ab 2 Personen / for 2 people or more

Rindsbouillon / Beef stock
3 hausgemachte Saucen / 3 homemade sauces
Silberzwiebeln & Cornichons / Pearl onions and gherkins
Reis / Rice
Pommes Frites / French fries

49
p.P

Vegan

Tofu, Blumenkohl, Romanesco, Zucchini, Pilze & Peperoni
Tofu, Cauliflower, Romanesco, Zucchini, Mushrooms & Bell Pepper

ab 2 Personen / for 2 people or more

Gemüsebouillon / Vegetable stock
3 hausgemachte, vegane Saucen / 3 homemade, vegan sauces
Silberzwiebeln & Cornichons / Pearl onions and gherkins
Reis / Rice
Pommes Frites / French fries

42
p.P