



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
Flammkuchen vegetarisch Vegetarian Tarte flambee	18
Boldern-Plättli Cold Cuts Boldern-Style	24
<i>Bündner Rohschinken, Bauernschinken, Bergkäse, Senf & Brot</i>	



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

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

12

Griechischer Salat

Greek Salad

*mit Oliven, Feta, Zwiebeln, Gurken, Peperoni und Tomaten
with olives, feta, onions, cucumber, bell pepper and tomatoes*

16

Gazpacho

Gazpacho

*mit Torpedo Crevette
with a shrimp torpedo style*

14

Tagessuppe

Soup of the day

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Tagessuppe
Our Service Team is happy to tell you about our soup of the day*

10

Karotten-Ingwersuppe

Carrot-Ginger-Soup

*mit Thymianstange
with a thyme breadstick*

12

Vegetarisch

Vegetarian

Zucchini Piccata

Courgette Piccata

*mit Gerstensotto und Gemüse
with barley-sotto and vegetables*

27

Halloumi

Halloumi

*mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
with roasted vegetables and fried potatoes*

30

Vegetarischer Boldern Burger

Vegetarian Boldern Burger

*mit Bergkäse, Ei, BBQ-Sauce und Züri-Frites
with Swiss cheese, egg, BBQ-sauce and Zuri-Frites*

29



Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Beef Burger

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

29

Pochiertes Schollenfilet

Poached plaice filet

mit Ofengemüse, Bratkartoffeln und Safransauce
with roasted vegetables, fried potatoes and saffron sauce

32

Egliknusperli

Deep fried perch

mit Tartarsauce und Salat
with tartar sauce and salad

30

Cordon Bleu vom Kalb

Veal Cordon Bleu

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

48

Rindsplätzli

Beef Escalope

mit Gerstensotto, violetter Blumenkohl und Pilzrahmsauce
with barley-sotto, purple cauliflower and mushroom cream sauce

45