



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

Die Küchenchefin Marina Minder empfiehlt

The head chef Marina Minder recommends

Beim Blick über die grünen Heuwiesen rund ums Hotel Boldern entstand die Idee zu diesem etwas anderen Menü. Getreu dem Motto „from nose to tail“ treffen ausgefallene Zutaten, wie die in viel Handarbeit zubereiteten Milken, auf bestens bekannte Herbstgerichte.

Gebratene Kalbsmilken mit Friséesalat, Trauben und Pinienkernen Fried sweetbread with frisée salad, grapes and pine nuts ***	16
Im Heu gegartes Hirschentrecôte mit Baumnüssen, Kürbisnocken und Rosenkohlpüree Deer entrecôte cooked in hay with nuts, pumpkin dumplings and brussels sprouts puree ***	46
Lauwarm marinierte Zwetschgen mit Zimtglacé Lukewarm marinated plums with cinnamon ice cream	12
3-Gang Menü	74



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

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

12

Nüsslisalat

Lamb's lettuce

*mit Speck und Ei
with bacon and egg*

16

Kürbis-Kichererbsen-Salat

Pumpkin-chickpea-salad

*mit Cherrytomaten, Peperoni und Kürbiskernen
with cherrytomatoes, bell peppers and pumpkin seeds*

13

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

Sellerie-Lauch-Suppe

Celleriac-leek-soup

12

Vegetarisch

Vegetarian

Kürbisnocken

Pumpkin dumplings

*mit Blattspinat, Nussbutter, Pinienkernen und Parmesan
with spinach, brown butter, pine nuts and parmesan*

34

Vegetarisches Stroganoff mit Tagliatelle

Vegetarian Stroganoff with tagliatelle

*mit Tofu, Champignons, Peperoni und Gurken
with mushrooms, bell peppers and pickle*

35

Hubertusteller

Autumn Platter

*mit Rotkraut, Spätzli, Mirza Apfel, Marroni und Rosenkohlpurée
with red cabbage, spaetzli, apple, chestnuts and brussels sprout purée*

29

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

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Mirza Apfel

Deear Stew with spaetzle, red cabbage and apple "Mirza"

mit Speck, Croûtons und Silberzwiebeln garniert
garnished with bacon, croutons and pickled onions

41

Wildschweinhaxe auf Selleriepüree

Wild boar knuckle with mashed celeriac

mit gebratenen Feigen und Trauben
with fried figs and grapes

38

Saiblingsfilet auf Blattspinat

Char fillet with leaf spinach

an einer Safransauce mit Kürbisnocken
with saffron sauce and pumpkin dumplings

43

Lammnierstück auf Selleriepüree

Lamb's loin with mashed celeriac

mit Tagliatelle
with tagliatelle

43