



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

Nüsslisalat mit Hirschschinken und gebratenen Kürbiswürfeln Lamb's lettuce with venison ham and roasted pumpkin cubes ***	16
Sanft gegarter Rehrücken mit Kürbisgnocchi und Rotkraut Gently cooked saddle of venison with red cabbage and pumpkin gnocchi ***	44
Marroni Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und Portweifeigen Chestnut mousse with caramelised hazelnuts and port wine figs	12
3-Gang Menü	72



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

12

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

Nüsslisalat mit Speck & Ei

Lamb's lettuce with bacon and egg

16

Kürbis-Kichererbsen-Salat

Pumpkin and chickpea salad

13

*mit Cherry Tomaten, Peperoni und Kürbiskernen
with cherry tomatoes, bell peppers and pumpkin seeds*

Tagessuppe

Soup of the day

10

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

Kürbis-Curry-Suppe

Pumpkin-curry-soup

12

Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarische Capuns

Vegetarian "Capuns" (Swiss specialty with dumpling dough and chard)

36

*mit Rahmsauce und mit Parmesan überbacken
with cream sauce and gratinated with Parmesan cheese*

Mediterrane Tagliolini

Mediterranean tagliolini

30

*mit Artischocken, Cherry Tomaten, Oliven, Feta und Rahmsauce
with artichokes, cherry tomatoes, olives, feta and cream sauce*

Hubertus Teller

Autumn platter

26

*mit Rotkraut, Spätzli, Kürbis-Kartoffel-Püree, Apfel Mirza und Marroni
with red cabbage, spaetzle, pumpkin-potato puree, apple mirza and chestnuts*

Vegetarischer Boldern Burger

Vegetarian Boldern Burger

29

mit Bergkäse, Ei, BBQ-Sauce und Züri-Frites

with Swiss cheese, egg, BBQ-sauce and Zuri-Frites



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 Speck, Croutons und Silberzwiebeln

Deer stew with bacon, croutons and silver onions

mit Spätzli, Rotkraut und Apfel Mirza
with Spaetzli, red cabbage and apple mirza

41

Wildschwein Saltimbocca

Wild boar saltimbocca

mit Tagliolini, Feigen, Trauben, Marroni und Rotkraut
with tagliolini, figs, grapes, chestnuts and red cabbage

32

Gebratenes Saiblingsfilet

Pan fried char fillet

mit Blattspinat, Kürbis-Kartoffel-Püree und Safransauce
with spinach leaves, pumpkin and potato puree and saffron sauce

43

Lammnierstück

Lamb rack

mit Tagliatelle, gebratenen Pilzen und grünem Gemüse
with tagliatelle, fried mushrooms and green vegetables

42