



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

Inspiriert von der Fusion zwischen süssen und herben Noten und nach dem Motto „from nose to tail“. Chicorée an einem lieblichen Dressing gepaart mit erdigen Komponenten wie Kernen und Speck sind der Auftakt. Gefolgt von einem etwas in Vergessenheit geratenen Gericht: den währschaften „Kalbskopfbäggli“. Der Birnenbaum in unserem Garten diente als Anregung für das Dessert.

Chicorée Salat an Orangenvinaigrette mit gerösteten Kernen und Speck Chicory salad with orange vinaigrette, roasted seeds and bacon	14

Geschmorte Kalbskopfbäcken mit Sellerie Püree, Rotweinschalotten und Mini-Karotten Braised veal cheeks with celeriac puree, red wine shallots and mini carrots	48

Rotwein-Birnen mit Mascarpone Crème und einer Kugel Vanille Glacé Red wine pears with mascarpone cream and a scoop of vanilla ice cream	14
3-Gang Menü	76



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

Kartoffel-Parmesan-Suppe

Potato and parmesan soup

14

Eine Kindheitserinnerung der Küchenchefin – wie ihr «Grosi» früher für sie, kocht sie diese Suppe heute für unsere Gäste

A childhood memory of the chef - like her grandma used to do for her, she now cooks this soup for our guests

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*

Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarisches Bourgignon

Vegetarian Bourgignon

37

*mit Pilzen und Kartoffelstock
with mushrooms and mashed potatoes*

Tagliollini «dell giardino» mit Burrata

Tagliollini «dell giardino» with burrata

30

*mit Cherry Tomaten, Basilikum, Gartenerbsen und Olivenöl
with cherry tomatoes, basil, garden peas and olive oil*

Vegetarischer Boldern Burger

Vegetarian Boldern Burger

29

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



Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Beef Burger

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

29

Kalbshaxe

Veal shank

mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet
with mashed potatoes and vegetable bouquet

40

Dorschfilet mit Kräuterkruste

Cod fillet with herb crust

mit Blattspinat und Randengnocchi
with spinach leaves and beetroot dumplings

32