



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

Rucola Salat mit Avocado, Brombeeren, Pinienkernen und Preiselbeer-Vinaigrette Rocket salad with avocado, blackberries, pine nuts and cranberry vinaigrette ***	16
Klassisches Rindstatar mit Antipasti-Gemüse, Butter und Toast Classic beef tartare with antipasti vegetables, butter and toast oder Vegetarisches Tatar mit Antipasti-Gemüse, Butter und Toast Vegetarian tartare with antipasti vegetables, butter and toast ***	38
„Kinder Bueno“-Crème mit Himbeeren "Kinder Bueno" cream with raspberries	14
3-Gang Menü Fleisch	68
3-Gang Menü Vegetarisch	65



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

12

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

Bratkartoffelsalat

Fried potato salad

15

*mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Radieschen und Schnittlauch
with spring onions, cherry tomatoes, radishes and chives*

Curry-Zitronengras-Suppe

Curry and lemongrass soup

14

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

Maultaschen Pfanne mit Brokkoli, Radieschen und Feta

Swabian ravioli pan with broccoli, radishes and feta cheese

31

*gefüllt mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Spinat
filled with potatoes, root vegetables and spinach*

Tagliolini «dell giardino» mit Burrata

Tagliolini «dell giardino» with burrata

30

*mit Cherry Tomaten, Gartenerbsen und Olivenöl
with cherry tomatoes, 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*

Tofu Sticks mit Cornflakes-Panade

Cornflakes-coated tofu sticks

26

*mit gemischtem Salat und Tartar Sauce
with mixed salad and tartar sauce*



Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Beef Burger

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

29

Kalbsmedaillon

Veal medaillon

mit Tagliolini, grünem Gemüse und Chimichurri
with tagliolini, green vegetables and chimichurri

56

Poulet Cordon Bleu mit Truten Schinken und Bergkäse

Chicken cordon bleu with turkey ham and mountain cheese

mit Züri-Fries und Gemüse
with Züri-Fries and vegetables

31

Pochiertes Schollenfilet Röllchen gefüllt mit Lachsmousse

Poached haddock fillet roll stuffed with salmon mousse

mit Salzkartoffeln, Lauch und Safransauce
with boiled potatoes, leek and saffron sauce

32

Egli Knusperli

Perch crispy bites

mit Salatteller und Tartar Sauce
with salad and tartar sauce

32