



Herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Unser Küchenteam hat sich zum Ziel gesetzt, besondere, regionale Lebensmittel zu kulinarischen Genusserlebnissen zu verarbeiten. Unser Serviceteam unterstützt Sie gerne dabei, einen passenden Wein auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit

Nadine Pfeifer & Sandra Wodiczka

General Manager

Küchenchef Hans Amberg's saisonaler Geheimtipp Head chef Hans Amberg's seasonal insider tip

Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Sauerrahm und Knoblauchtoast 16
Goulash soup with diced beef, sour cream and garlic toast

Reh-Gehacktes mit Hörnli (EU) und geriebenem Alpkäse 38
Minced venison (EU) with macaroni and grated alpine cheese

Schweinsfiletspiess mit Speckbanane, Mandelreis und grüner Pfeffersauce 42
Pork fillet skewers with bacon-wrapped banana, almond rice and green pepper sauce

Vegi Wildteller 32
Vegetarian game platter

Tofu-Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien und Mirza Apfel
Minced Tofu, spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts and Mirza apple

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz. Ausnahmen sind beim jeweiligen Gericht vermerkt.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicefachmitarbeiter



= vegetarisches Gericht



Kleinigkeiten Vorweg oder für Zwischendurch

Starters or for in between meals

Randentatar mit Toast und Butter		16
Beetroot Tatar with toast and butter		
Rindstatar mit Toast und Butter		80g 26
Beefsteak Tatar with toast and butter		150g 34
		+Whisky (4cl) +2
Boldern-Plättli		
Cold Cuts Boldern Style		
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz, geräucherter Speck, Bergkäse, Speckaufstrich und Kräuterfrischkäse		24
Grisons meat, Grisons raw ham, Salsiz sausage, smoked bacon, mountain cheese, bacon spread and herb cream cheese		
"Ihklämmts"		
Sandwich		9.5
mit Käse, Salami oder Bauernschinken with cheese, salami or farmer's ham		
Portion Züri-Fries		8.5
Portion Zuri-Fries		

Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat		12
Leaf Salad		
mit French oder Balsamico Dressing with French or balsamic dressing		
Nüsslisalat		
Lamb's lettuce Salad		13
mit Ei, Speck und Croutons with egg, bacon and croutons		
Gemüsebouillon mit Kräuterflädli		9
Vegetable broth with herb pancakes		
Karotten-Ingwer-Suppe mit Pfeffer-Quarkklösschen		11
Carrot and ginger soup with pepper quark dumplings		
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		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz. Ausnahmen sind beim jeweiligen Gericht vermerkt.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicefachmitarbeiter



= vegetarisches Gericht



Vegetarisch

Vegetarian

Flammkuchen 

Tarte Flambée

19

*mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Peperonistreifen
with leeks, spring onions, cherry tomatoes and bell pepper*

Blätterteig Quiche 

Puff pastry quiche

28

mit Karotten, Lauch, Kohlrabi und Eierschwämmchen

with carrots, leeks, savoy cabbage and chanterelle mushrooms

Vegetarischer Boldern Burger 

Vegetarian Boldern Burger

29

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

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

Hausgemachte Lauch Cannelloni 

Homemade Leek-Cannelloni

29

*mit Lauch belegter Nudelteig, gefüllt mit Gemüse, Champignons, Kräutern und
Tomatensugo. Mit Käsesauce und Bergkäse überbacken.*

*Pasta dough topped with leeks, filled with vegetables, mushrooms, herbs and tomato
sauce. Topped with cheese sauce and mountain cheese.*

Fisch

Fish

Berufsfischer Samuel Weidmann fischt Hasel und Felchen täglich frisch vom Zürichsee.
Fisherman Samuel Weidmann catches fresh dace and whitefish every day from Lake Zurich.

Fisch and Chips von der Hasel mit Tartarsauce

Fish and Chips from the local Dace fish with sauce tartar

32

Züri-See Felchen

Lake Zurich whitefish

36

*mit Boldernbutter, hausgemachten Kräuternudeln und Zucchetti-Zwiebel-Gemüse
with Boldern butter, homemade herb noodles and courgettes with onions*





Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein

Fried cutlet Boldern style of Thurgau «Apple-Pork»

36

*mit Boldernbutter, hausgemachten Kräuternudeln, Kabissalat und Kümmel
with Boldern butter, homemade herb noodles, cabbage salad and cumin*

Die Schweine vom Bettenhof, von Manuela und Silvio Siegenthaler, werden mit Apfelmus aus der Mosterei Möhl gefüttert.

The pigs at Bettenhof, owned by Manuela and Silvio Siegenthaler, are fed apple pomace from the Möhl cider mill.

Poulet Cordon Bleu gerollt mit Bergkäse und Trutenschinken

Chicken cordon bleu rolled with mountain cheese and turkey ham

*mit Züri-Fries und saisonalem Gemüse
with Züri-Fries and seasonal vegetables*

31

Robin Geisser füttert die Hühner auf seinem Familienbetrieb mit Rheintaler Ribelmais. Kurze Transportwege und hohe Qualität in Haltung und Fütterung sorgen für gesunde Tiere und den unverwechselbaren Geschmack des Aplstein Poulets.

Robin Geisser feeds the chickens on his family farm with local corn. Short transport routes and high standards of care and feeding ensure healthy animals and the distinctive taste of Aplstein chicken.

Boldern Beef Burger

29

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

Flammkuchen

Tarte Flambée

19

*mit Speckstreifen, Lauch, Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten
with bacon strips, leeks, spring onions and cherry tomatoes*

