

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 Goulash soup with diced beef, sour cream and garlic toast	16
Reh-Gehacktes mit Hörnli (EU) und geriebenem Alpkäse Minced venison (EU) with macaroni and grated alpine cheese	38
Schweinsfiletspiess mit Speckbanane, Mandelreis und grüner Pfeffersauce Pork fillet skewers with bacon-wrapped banana, almond rice and green pepper sauce	42
Vegi Wildteller  Vegetarian game platter	32
<i>Tofu-Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien und Mirza Apfel</i> <i>Minced Tofu, spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts and Mirza apple</i>	






Kleinigkeiten Vorweg oder für Zwischendurch

Starters or for in between meals

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

Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat 	
Leaf Salad	12
<i>mit French oder Balsamico Dressing</i>	
<i>with French or balsamic dressing</i>	
Nüsslisalat	
Lamb's lettuce Salad	13
<i>mit Ei, Speck und Croutons</i>	
<i>with egg, bacon and croutons</i>	
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
<i>Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Tagessuppe</i>	
<i>Our Service Team is happy to tell you about our soup of the day</i>	

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»

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

36

Die Schweine vom Bettenhof, von Manuela und Silvio Siegenthaler, werden mit Apfeltrester 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

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

29

Flammkuchen

Tarte Flambée

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

19

