



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

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

Weisse Spargelsuppe mit gerösteten Pinienkerne

White asparagus soup with roasted pine nuts

14

Hechtbratwurst

Hechtbratwurst gebraten dazu gelbe Peperonisauce auf Spargelrisotto

Fried pike sausage with yellow pepperoni sauce on asparagus risotto

32

Pouletschenkel mit Champignons-Pistazienfüllung

Der Pouletschenkel wird mit einer Poulet-Champignons-Pistazienfüllung belegt und gefaltet, auf Currygemüse mit Reismudeln, welche mit Sesam abgeschmeckt sind serviert

The chicken thigh is stuffed with a chicken, mushroom, and pistachio filling, folded, and served on a bed of curried vegetables with rice noodles seasoned with sesame seeds

29

Bunter Spargelteller 

Colorful asparagus plate

Grüne-violette und weisse Spargeln dazu Zitronen-Hollandaise-Sauce, neue Kartoffeln an Bärlauchpesto

Green, purple and white asparagus with lemon hollandaise sauce, new potatoes with wild garlic pesto

35

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Unser Fleisch und Fisch stammen 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

Small snacks to start or for in between


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 (2cl)	+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 		12
Leaf Salad		
<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>		
Kresseschaum mit Radieslistreifen 		11
Watercress foam with radish strips		
Karotten-Ingwer-Suppe mit Pfeffer-Quarkklösschen 		11
Carrot and ginger soup with pepper quark dumplings		

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

 = vegetarisches Gericht



10

Tagessuppe Soup of the day

*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

Flammkuchen Tarte Flambée

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

19

Blätterteig Quiche Puff pastry quiche

*mit Karotten, Lauch, Kohlrabi und Eierschwämmchen dazu Tomatensauce
with carrots, leeks, kohlrabi, and chanterelles, served with tomato sauce*

28

Vegetarischer Boldern Burger Vegetarian Boldern Burger

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

29

Hausgemachte Lauch Rollen Homemade Leek-rolls

*Lauch gefüllt mit Gemüse, Champignons, Kräutern und Tomatensugo. Mit Käsesauce
und Bergkäse überbacken.
Leeks stuffed with vegetables, mushrooms, herbs and tomato sauce. Topped with
cheese sauce and mountain cheese.*

29

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

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

36

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



= vegetarisches Gericht



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 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

31

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

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, Frühlingzwibeln und Cherry Tomaten
with bacon strips, leeks, spring onions and cherry tomatoes*

