



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 Dylan Huber empfiehlt

Head chef Dylan Huber recommends

Leicht geniessen, saisonal schlemmen: Unsere Fitnesssteller sind die sommerliche Empfehlung unseres Küchenchefs – wahlweise mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch.

Fitnesssteller

Summer Salad Plate

mit gebratener Pouletbrust
with a pan-fried chicken breast

34

mit gebratener Lachstranche
with a pan-fried salmon fillet

36

mit gebratenem Gewürz-Tofu 
with pan-fried spiced tofu

25

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

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



Vorspeisen

Starters

Rindstatar mit Toast und Butter
Beefsteak Tatar with toast and butter

80g 26
150g 34
+Whisky (2cl) +2

Bunter Blattsalat 
Leaf Salad

12

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

Tomaten Mozzarella Salat 
Tomato and mozzarella salad

14

Karotten-Ingwer-Suppe mit Pfeffer-Quarkklösschen 
Carrot and ginger soup with pepper quark dumplings

11

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

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian Main Courses

Flammkuchen 
Tarte Flambée

19

mit gemischtem Gemüse
with mixed vegetables

Vegetarischer Boldern Burger 
Vegetarian Boldern Burger

29

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





Hauptgerichte Fisch

Fish Main Courses

*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

Hauptgerichte Fleisch

Meat 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

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.





Pouletschenkel mit Champignons-Pistazienfüllung

Chicken leg with a mushroom and pistachio stuffing

29

Der Pouletschenkel wird mit einer Poulet-Champignons-Pistazienfüllung belegt und gefaltet, auf Currygemüse mit Reisnudeln, 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

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 und Frühlingszwibeln

with bacon strips, leeks and spring onions

19

