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's saisonaler Geheimtipp
**Head chef Dylan Huber's seasonal insder tip**

*„Ich mag herbstliche Gerichte mit kräftigen Aromen und warmen Farben. Dieser ganz eigene Geschmack vom Herbst verdient einen Ehrenplatz auf jedem Teller."*

Wildschweinhaxe
Wild Boar Shank
47

mit Rotkraut, glasierten Marroni und einer Beilage nach Wahl
*with red cabbage, glazed chestnuts, and a side dish of your choice*

Rehpfeffer
Venison Stew
38

mit Rotkraut, glasierten Marroni und einer Beilage nach Wahl
*with red cabbage, glazed chestnuts, and a side dish of your choice*

Kartoffelgnochi mit Pilzrahmsauce
Potato Gnocchi with Creamy Mushroom Sauce
26

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<br>Beefsteak Tatar with toast and butter | 80g<br>150g<br>+Whisky (2cl) | 26<br>34<br>+2 |
| Bunter Blattsalat<br>Leaf Salad<br>*mit French oder Balsamico Dressing*<br>*with French or balsamic dressing* | | 12 |
| Nüsslisalat<br>Lamb's lettuce Salad<br>*Der Klassiker: mit Ei, Speck und Croûtons*<br>*The classic: with egg, bacon and croûtons* | | 14 |
| *Der Vegetarische: mit Ei und gebratenen Pilzen*<br>*The vegetarien: with egg and fried mushrooms* | | |
| Kürbiscrème Suppe mit Zitronengras<br>Pumpkin cream soup with lemon grass | | 12 |
| Tagessuppe<br>Soup of the day<br>*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Tagessuppe*<br>*Our Service Team is happy to tell you about our soup of the day* | | 10 |

# Flammkuchen
**Tarte Flambée**

| | |
|---|---|
| Vegetarischer Flammkuchen<br>Tarte Flambée vegetarian<br>*mit gemischtem Gemüse & Rucola*<br>*with mixed vegetables & arugula* | 19 |
| Klassischer Flammkuchen<br>Tarte Flambée classic<br>*mit Speckstreifen, Lauch*<br>*with bacon strips, leeks and spring onions* | 19 |
| Boldern Flammkuchen<br>Tarte Flambée Boldern style<br>*mit Rohschinken, Knoblauch, Lauch, gehobeltem Parmesan und Rucola*<br>*with cured ham, garlic, leeks, shaved Parmesan, and arugula* | 21 |

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

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl.**
***Every main course is served with one side of your choice.***

## Vegetarische Hauptgerichte
**Vegetarian Main Courses**

Kichererbsen-Gemüse Curry
Chickpea and vegetable curry — 29

Vegetarischer Boldern Burger
Vegetarian Boldern Burger — 29

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

Auberginen Cordon Bleu
Eggplant Cordon Bleu — 27

*gefüllt mit Dörrtomaten, Basilikum und Mozzarella & mit Gemüse dazu*
*filled with dried tomatoes, basil and mozzarella & vegetables aside*

## 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

Gebratenes Hechtfilet
Pan-fried pike fillet — 46

*Honig-Senf Rahmsauce und Gemüse*
*with honey-mustard cream sauce and vegetables*

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 Fleisch
**Meat Main Courses**

Schweins Cordon Bleu
Pork Cordon Bleu
*mit Bergkäse, Speck und Knoblauch gefüllt*
*filled with Swiss cheese, bacon and garlic*
35

Gebratene Entenbrust
Pan-fried Duck Breast
an Orangen-Thymian Jus mit Gemüse
with orange-thyme jus and vegetables
48

Boldern Beef Burger
*mit Bergkäse, Speck und BBQ-Sauce*
*with Swiss cheese, bacon and BBQ-sauce*
29

Alpstein Poulet Cordon Bleu
*Chicken Cordon Bleu « Alpstein »*
gefüllt mit gemischten Pilzen und Raclette Käse & mit Gemüse dazu
*filled with mixed mushrooms and raclette cheese & with vegetables aside*
37

*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.*

# Beilagen
**Sides**

1 Beilage inkludiert
Zusätzliche Beilagen à 5 CHF
*1 side included*
*additional sides for 5 CHF*

Züri Fries

Grüner Salat
Green Salad

Tagliolini

Pilaw Reis
Pilaw Rice

Spätzli

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