



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

ZUM APÉRO ODER ZWISCHENDURCH

MARINIERTE OLIVEN & GRANA PADANO STÜCKE	16
FLAMMKUCHEN MIT SPECK, SAUERRAHM & LAUCH	16
BOLDERN-PLÄTTLI MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN, BAUERNSCHINKEN, BERGKÄSE, SENF & BROT	22
RINDSTATAR MIT KAPERN, ZWIEBELN, BUTTER & TOAST	
	VORSPEISE 24
	HAUPTGANG 36

SALATE & SUPPEN

BUNTER BLATTSALAT MIT FRENCH ODER BALSAMICODRESSING	10
BUNTER WINTERSALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE UND THYMIANHONIG	18
FEDERKOHL MIT AVOCADO UND GRANATAPFEL	16
TAGESSUPPE	10
KAROTTEN-INGWERSUPPE MIT CURRYSCHAUM	12



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

VEGETARISCH

KARTOFFEL-GNOCCHI MIT GEBRATENEN PILZEN, FEDERKOHL UND PARMESAN	28
RANDEN-SPAGHETTI MIT FETA, SPINAT UND PINIENKERNEN	26

HAUPTGERICHTE

BOLDERN BEEF BURGER MIT BERGKÄSE, SPECK, BBQ SAUCE & ZÜRI FRITES	29
SKREI (KABELJAU) MIT SOJA, MISO, VENERE REIS UND BROKKOLI	38
RIZ CASIMIR (POULET IN CURRY-FRUCHTSAUCE) MIT FRUCHTCKOCKTAIL UND REIS	34
SIEDFLEISCH VOM RIND AUF BOUILLON-KARTOFFELN, WURZELGEMÜSE UND MEERRETTICH	38

FONDUE CHINOISE

À DISCRÉTION AB 2 PERSONEN	P.P.	49
----------------------------	------	----

BOUILLON
RIND, KALB UND POULET
SILBERZWIEBEL, CORNICHONS
3 VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN SAUCEN
REIS UND POMMES FRITES