



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Mit Leidenschaft und Kreativität zaubert unser Küchenteam regionale Gerichte mit internationalem Flair. Unser Serviceteam unterstützt Sie gerne dabei, einen passenden Schweizer Wein auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit

Nadine Pfeifer & Sandra Wodiczka
General Manager

Zum Apéro oder zwischendurch Snacks

Marinierte Oliven & Grana Padano Stücke Marinated olives & chunks of Grana Padano cheese	18
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck & Lauch Tarte Flambee with sour cream, bacon & leek	18
Flammkuchen vegetarisch Vegetarian Tarte flambee	18
Boldern-Plättli Cold Cuts Boldern-Style	24
<i>Bündner Rohschinken, Bauernschinken, Bergkäse, Senf & Brot</i>	



Salate & Suppen

Salads & Soups

Bunter Blattsalat

Leaf Salad

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

12

Frühlingsalat

Spring Salad

*mit Gerste, gebratenem Spargel, gerösteten Nüssen und Himbeervinaigrette
with barley, fried asparagus, roasted nuts and raspberry vinaigrette*

16

Chicorée Salat

Endive Salad

*mit gebratenem Speck, Orangenfilets und Orangen-Honig-Vinaigrette
with fried bacon, orange filets and orange-honey-vinaigrette*

18

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*

10

Spargelcrèmesuppe

Asparagus cream soup

12

Vegetarisch

Vegetarian

Weisser Spargel

White asparagus

*mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise
with fried spring potatoes and sauce hollandaise*

34

Kichererbsen Curry

Chickpea Curry

*mit Jasmin Reis
with jasmine rice*

28

Vegetarischer Boldern Burger

Vegetarian Boldern Burger

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

29



Hauptgerichte

Main Courses

Boldern Beef Burger

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

29

Gebratenes Forellenfilet mit Spargel

Fried trout filet with asparagus

mit weissem und grünem Spargel & Salzkartoffeln
with white and green asparagus & boiled potatoes

36

Gebratenes Forellenfilet

Fried trout filet

mit Kartoffelstampf, Rucola, Oliven und Brokkoli
with mashed potatoes, rocket salad, olives and broccoli

32

Cordon Bleu vom Kalb

Veal Cordon Bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, dazu Gemüse und Züri-Frites
filled with farmers ham and mountain cheese, with vegetables and Zuri-Fries

48

Poulet Saltimbocca

Chicken Saltimbocca

mit Salbei und Rohschinken, dazu grüner Spargel und Weisswein Risotto
with sage and smoked ham, with green asparagus and white wine risotto

36