

Herzlich Willkommen

Bei uns finden Sie Gastlichkeit mitten im Dorf. Sie sitzen in der guten Stube des ehemaligen Ratsschreiberhauses. Seit 2009 ist die Genossenschaft bolando Eigentümerin des Anwesens.

Wir sind z.Zt. 248 Personen und Vereinigungen, hauptsächlich aus Bollschweil und Umgebung, die einen oder mehrere Genossenschaftsanteile erworben haben. Diese waren das Startkapital für den Umbau des Anwesens zum Gasthaus und Treffpunkt in Bollschweil.

Im Januar 2010 eröffnete bolando den Gastbetrieb und kocht seither mit frischen Zutaten aus der Region immer der Saison angepasst. Die Spezialität unserer Karte sind Wildgerichte aus heimischer Jagd.

Einmal im Monat, immer donnerstags, bietet der Kulturverein Musik, Kabarett und Comedy an.

Alle vierzehn Tage, immer mittwochs, versuchen Quiz Fans die anspruchsvollen Rätselfragen zu lösen.

Mitmachen und dabei sein können alle im bolando:

Als Gast oder beim Feiern mit der Familie und Freunden, als Besucherin der Kulturprogramme, als Mannschaft beim Theken-Quiz oder als Mitglied unserer Genossenschaft.

Wollen Sie Teil einer vielfältigen Gemeinschaft und Miteigentümer von bolando werden?

(Nach)fragen kostet nichts und Antworten gibt's beim Servicepersonal.

Wir sind offen für alles und freuen uns über alle Nachfragen!

Ihr bolando Team

Kultur



Wlan



Instagram



Apero

Riesling Sekt	5	0,1	4,50
Brut, Weingut Mangold Bollschweil		0,75	31,50
Rosé Sekt alkoholfrei	5	0,1	4,50
trocken, Weingut Zotz Heitersheim		0,75	31,50
Pinot Rosé Sekt	5	0,1	5,00
Brut, Weingut Heinemann Scherzingen		0,75	35,00
Sekt mit Cassis	5		5,00
mit Holunder	5		
mit Orange	5		
mit Pfirsich	5		
Aperol Sprizz auch alkoholfrei	1,5,13		7,90
Limoncello Sprizz	2,5		
Hugo auch alkoholfrei	2,5		
Roter Hugo auch alkoholfrei	2,5		
Vincent Tonic by Schladerer	5		
Vincent Tonic alkoholfrei by Schladerer	5		
Belsazar White or Red mit Tonic	5		7,90
Campari mit Soda oder Orange	1		7,90

Mixed

Wodka Lemon	3,13		8,80
Moscow Mule	13		
London Mule auch alkoholfrei	13		
Cuba Libre	1,2,5,9		
Mojito auch alkoholfrei	3		
Himbeer-Mojito	3		
Gin Tonic auch alkoholfrei	3,10,13		

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser

still, medium oder klassisch

0,2	2,00
0,5	4,00
1,0	6,00

Fruchtig

Apfelsaft naturtrüb Weingut Mangold

Traubensaft (rot)

Johannisbeernektar

Orangensaft

Maracujanektar

Kirschnektar

Bananennektar

3

als Schorle

0,2	3,50
0,4	4,50

pur

0,2	3,80
0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder

Rhabarber-Holunderwunder

Ingwer-Holunderwunder

0,2	3,60
0,4	4,90

Limonaden

Coca Cola auch Zero, Fanta, Spezi,
Zitronenlimonade

1,2,3,8,9,
14

0,2	3,50
0,4	4,50

Bitter Lemon Goldberg

Tonic Water Goldberg

Ginger Beer Goldberg

2,10,13

0,2	3,90
-----	------

Bier

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3	3,90
		0,4	4,60
Erdinger Weizenbier vom Fass	A1,A3	0,3	3,90
		0,5	5,20
Waldhaus naturtrüb vom Fass oder Waldhausradler naturtrüb	A1,A3	0,3	3,90
		0,4	4,60
Erdinger Helles Lager	A1,A3	0,5	5,20
Erdinger dunkles Hefe	A1,A3	0,5	5,20
Erdinger Kristallweizen	A1,A3	0,5	5,20
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	5,20
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	4,20
Radler alkoholfrei	A1,A3	0,4	4,80

Craftbeer

Die Brauhandwerker aus Merzhausen

Hexentäler Stout „Frank“	A1,A3	0,33	4,50
---------------------------------	-------	------	------

Hochprozentig

Apfel		2cl	3,50
Trester	5	2cl	3,50
Kirschwasser		2cl	3,00
Williams Christ		2cl	3,00
Zibärtele		2cl	3,50
Weinhefebrand	5	2cl	3,00
Mirabellenwasser		2cl	3,50
Bohnapfel		2cl	5,50
Grappa	5	2cl	4,50
Ramazotti		4cl	4,00
Glenfiddich 12 years		4cl	6,50
Ardbeg 10 years		4cl	8,00

Weiß

Gutedel Fass trocken, Markgräfler Winzer	5	0,25	5,00
Gutedel „Rebfuchs“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Müller-Thurgau feinherb, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,50
Weißburgunder „Terrassen“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Grauburgunder trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	7,00
Riesling „Kalkstein“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Johanniter „Fossil“ feinherb, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00

Exotische Aromen nach Litschi und Mandarinen sowie dezente blumige Noten. Am Gaumen finden sich diese Früchte wieder. Spaßige Restsüße in Kombination mit lebendiger Säure verleihen diesem Johanniter Trinkfreude ohne Ende.

Weinschorle vom Fass	5	0,25	3,50
aus der Flasche		0,25	4,00

Rosé/Rot

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Blauer Spätburgunder trocken oder feinherb, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Pinot Noir vom Löss trocken, Weingut Rieger	5	0,25	8,00
Merlot trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	8,00
Vallchiara Primitivo di Manduria trocken, Alibrinaza, Apulien, Italien	5	0,25	8,00
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5	0,25	4,00

Flasche

Weiß

Weißburgunder Pfaffenweiler 5 0,75 30,00
trocken, Weingut Heinemann

Feinfruchtig mit einer leichten Birne

Weißburgunder Réserve 5 0,75 30,00
trocken, Weingut Fritz Waßmer

Honig, weißer Pfeffer mit leichter Würze

Grauer Burgunder 5 0,75 30,00
trocken, Weingut Jähnisch

Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus

Chardonnay Römerberg Terrassen 5 0,75 35,00
trocken, Weingut Zotz

Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen

Rot

Spätburgunder „Alte Rebe“ 5 0,75 28,00
trocken, Weingut Heinemann

weiche Fruchtnoten und runde Art

Primus Spätburgunder Rotwein 5 0,75 28,00
trocken, Weingut Mangold

Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille

PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot 5 0,75 34,00
trocken, Weingut Rieger

Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen

Il Pozzo Barolo 5 0,75 28,00
DOCG trocken, Piemont

rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen

Pinot Noir Hohlgässle 5 0,75 35,00
trocken, Weingut Zotz

Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure

Syrah Römerberg 5 0,75 35,00
trocken, Weingut Zotz

Dunkle Beere, starke Würze

Kaffee

Vom Tee Peter in Freiburg

Kaffee	14	3,00
Espresso	14	2,50
Espresso Macchiato	14,G	3,00
Doppelter Espresso	14	4,50
Cappuccino	14,G	4,00
Milchkaffee	14,G	4,50
Latte Macchiato	14,G	4,50
„Küsschen“ Vanilleeis mit Espresso & Sahne	14,G	6,50
„Küsschen“ Ohne Sahne Vanilleeis mit Espresso	14,G	5,50

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schoki

Becher Schokolade	G	3,50
Becher Schokolade mit Sahne	G	4,50

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß	450ml	5,00
---	-------	------

Offener Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:	450ml	4,50
-----------------------	-------	------

Ceylon-Darjeeling, Earl Grey, Wulu Grüntee, Nanaminze, Roiboos, Früchtetee, Kräutertee

Vorweg / Salate

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	7,50
Schnecken in Kräutersauce Weinbergschnecken gratiniert dazu Brot	A1-4,C,F,G I,J,L,N	9,50
Entenleberpaté mit Brioche und Quittengelee	A1-4,H1- 8,C,J,L,G	8,50
Gemischter Salat Blattsalate mit Rohkost	C,J,G,L	klein 7,50 14,00
Blattsalate mit Ziegenkäse vom Ringlihof im Filoteig mit Feigensenfeis Walnüssen und Trauben	A1,C,H3,J,L 	19,50

Vesper

Wurstsalat badisch oder elsässer mit Brot dazu eine Portion Brägele	8,11,A1- 4,C,G, I,J	14,00 klein 12,50 +5,00
Dreierlei badisch oder elsässer Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	18,50 klein 17,00
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	14,00 klein 12,50

Vegetarisch / Vegan

bolandos Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzola und Pinienkernen an Rotweinschalotten	A1,C,G,L	21,00
bolandos Veggieburger mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes	A1,C,F,G,I,J L	20,00
veganes Kürbissoufflee an glasierten Maronen und Rotkraut		20,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln mit Bergkäse (Rohmilch) und Emmentaler	A1,C,G 	17,00

Fleisch

Wildlasagne Wild aus heimischer Jagd mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert und Rotkraut	A1,B,C,F,G I,JK,L,N 	22,00
Wildfrikadellen an Pfefferrahm, Kartoffelpüree und Rotkraut	A1,C,F,G,I,J L	22,50 klein 19,50
bolandos Wilder Burger mit Wildfrikadellen, Cheddar, Speck-Paprika-Chutney und Pommes	A,C,F,G,I,J L	21,00 klein 18,00
Kalbsbäckle in Barolo geschmort mit Rotkraut und Kartoffelpüree	A1,B,C,F,G I,J,N	31,00
Kalbsgeschnetzeltes aus dem Bürgermeisterstück mit Champignonrahm und Spätzle	F,J,G,L	24,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und gemischtem Salat	A1,B,C,F,G I,J	21,50 klein 18,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und gemischtem Salat	A1,B,C,F,G I,J,2,3,8	24,50 klein 21,50

Kinder

„Bibi Blocksberg“ Kartoffelpüree mit Rahmsauce	A1,B,F,G,I J,N	7,00
„Hänsel und Gretel“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites	A1,C	12,00
„Peter Pan“ Spätzle mit Rahmsauce	A1,B,C,F,G I,J,N	7,00

Beilagen

Braten-/Rahmsauce	2,00
Pommes/Spätzle	4,50
Kartoffelpüree /Brägle/Gemüse/	5,00
Süßkartoffelpommes	5,50
Wechsel bei Sättigungsbeilage oder Gemüse	+1,00
Wechsel bei Beilagen auf Salat	+3,50

Süßes

Schokoladensoufflé mit Sauerrahm-Ingwereis und Sahne	A1,C,G,H1 	9,50
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G 	6,00
Crème Brûlée	A1,C,G	7,00
Wein Digestif 1844 Weingut Zähringer nach „Portwein Art“	5 5cl	7,00

Eis

Unsere Eissorten vom Eckhof:	<i>Kugel</i>	2,50
Vanille	A1,C,G,H3	
Joghurt-Himbeere		
Schokolade		
Walnuss		
Zwetschgensorbet		
Quittensorbet		
Hausgemachtes Eis: Sauerrahm-Ingwereis		
Dazu eine Portion Sahne		1,00

Legende Zusatzstoffe und Allergene:

A1: Weizen	H5: Pecannuss	4: Geschmacksverst.
A2: Roggen	H6: Paranuss	5: geschwefelt
A3: Gerste	H7: Pistazie	6: geschwärzt
A4: Hafer	H8: Macadamianuss	7: gewachst
B: Krebstiere	I: Sellerie	8: Phosphat
C: Eier	J: Senf	9: Süßungsmittel
E: Erdnüsse	K: Sesam	10: Phenylalanin
F: Sojabohnen	L: Schwefeldioxid	11: Zuckerart Süßung
G: Milch	M: Lupine	12: abführend
H1: Mandel	N: Weichtiere	13: Chinin
H2: Haselnuss	1: Farbstoff	14: Koffein
H3: Walnuss	2: Konservierungsstoff	 : Alkohol oder Rohmilch
H4: Cashewnuss	3: Antioxidationsm.	

Sollten Sie Allergiker sein, weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin. Wir können jedoch nicht Kreuzkontaminationen ausschließen. Für Personenschäden aufgrund von allergischen Reaktionen übernehmen wir keine Haftung