

Unsere Lieferanten.

KÜNG KAFFEERÖSTEREI, WINTERTHUR

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen bei der Küng Kaffeerösterei in Winterthur.

Der Name Küng steht seit 1920 für Qualitätskaffee. Der Kaffee wird in Handarbeit täglich frisch auf einer über 70 Jahre alten Trommelröstmaschine geröstet. Einige der Rezepte sind dabei fast so alt wie das Familienunternehmen welches in vierter Generation geführt wird. Neben der ausserordentlichen Qualität hat uns auch die Tradition und die Regionalität überzeugt.

Die Küng Kaffeerösterei stellt die Röstungen speziell für uns her. Die zwei Sorten sind auch im Hofladen verfügbar.

CHÄS-MARILI, SCHAFFHAUSEN

Regula Meier hat uns mit ihrem grossen Fachwissen eine genussvolle Auswahl an Rohmilchkäse zusammengestellt. Selbstverständlich alles im optimalen Reifestadium.

Das von ihr geführte Fachgeschäft am Fronwagplatz in Schaffhausen bietet die exklusivste Käseauswahl der Region.

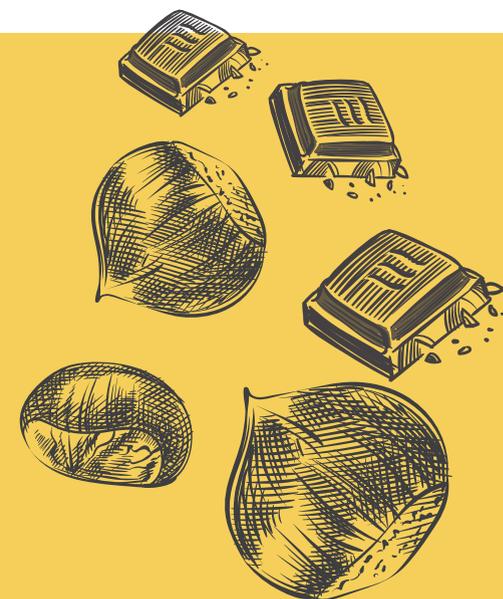
TEAM-GRAB, ANDELFINGEN

Unsere Glacé-Spezialitäten lassen wir bei Brigitte & Dani Grab im Zürcher Weinland herstellen.

In den Glacés stecken ausgereifte Beeren aus deren eigenem Betrieb oder aus der nahen Region. Die Milchprodukte stammen aus der Wyland-Chäsi in Henggart. Die Glacés sind frei von künstlichen Aromastoffen, Farbstoffen oder Palmfett.

KUNDELFINGERHOF.

Dessert.



Restaurant
Kundelfingerhof

Glacé.

Geniessen Sie die exklusiven Sorten vom Team-Grab aus Andelfingen:

Glacé: Bourbon Vanille. Grand Cru Schokolade. Caramel. Pistazie.

Sorbets: Sanddorn. Zitrone. Zwetschge. Johannisbeer.

Schuss: Prosecco. Vodka. Vieille Prunne, Thurgados, Mirabellenbrand.

Preis pro Kugel	5
+Rahm	2
+Schuss	5

COUPES

Dänemark.

Bourbon Vanilleglacé. Schokoladensauce. Rahm.

Bananensplit.

Bourbon Vanilleglacé. Gebackene Banane.

Schokoladensauce. Pistaziensplitter. Rahm.

Schokoliebe.

Grand Cru Schokoladenglacé. Pistazienglacé.

Schokoladensauce. Browniestücke. Rahm.

Coupe Sorbet

Zitronensorbet. Zwetschgensorbet. Johannisbeersorbet.

Beerencoulis. Marshmallow. Rahm.

Coupe Caramel

Caramelglacé. Caramel-Popcorn. Erdnüsse.

Caramelsauce. Rahm.

klein	10.5
gross	14.5

Süsses & Käse.

Maroni-Mousse-Schnitte

Zwetschge. Merengue. Traube.

16

Interpretation vom Rüeblikuchen.

Rüeblisorbet. Zitrone.

16

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern.

Sanddornsorbet. Sauerkirschen. Vanillesponge.

16

Auswahl an Rohmilchkäse vom Chäs-Marili.

Gewürzbrot. Früchtebrot. Hausgemachte Chutneys.

18.5

Flüssiges.

Espresso Martini.

Espresso. Vodka. Kahlúa.

16

Gerührter Eiskaffee.

10

Süsswein „Dreamer“.

Müller-Thurgau.

Weingut Lindentröpfli Familie Witzig, Uhwiesen ZH

5cl

9.5

opPortun AOC Schaffhausen

Blauburgunder.

WeinStamm, Thayngen

5cl

12.5