

KUNDELFINGERHOF.

Speisekarte



Restaurant
Kundelfingerhof



Herzlich willkommen.

Der Kundelfingerhof ist eine der ältesten Fischzuchten der Schweiz.
Seit 1915 werden Forellen und Lachsforellen aufgezogen.

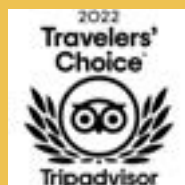
Das Restaurant liegt in den Räumen des früheren Pferde- und Rinderstalles.
Das Gebäude wurde 1879 erbaut.

In unserem Restaurant spielt unser eigener Fisch die Hauptrolle. Aber nicht nur.
Eingekauft wird mit Überzeugung nachhaltig und regional.
Unser Küchenteam interpretiert traditionelle Gerichte modern.

Das Restaurant ist mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch ausgezeichnet. Unsere Gäste haben uns auf Tripadvisor mit dem «Travelers' Choice 2022» belohnt. Zudem haben wir am Swiss Location Award 2023 das Gütesiegel «Ausgezeichnet» erhalten und gehören somit offiziell zu den schönsten Hochzeitslocations der Schweiz. Darauf sind wir stolz.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns.

*Kulinarische Grüsse
Ihr Kundelfingerhof-Team*



Genussmenü

Wir stellen das Genussmenü jeweils saisonal für Sie zusammen.
Wählen Sie das Menü mit oder ohne Weinbegleitung.
Gerne servieren wir das Menü auch als vegetarische Variante.

Spargelcrèmesuppe.
Gruyere Espuma. Räucherforelle. Bärlauch. Croutons.

Schonend gegartes Saiblingsfilet.
Rhabarber-Vinaigrette. Ge grillter Spargel. Parmesan-Mayonaise.

Bärlauch Angelotti.
Morcheln. Spargel. Vin Jaune.

Lammnierstück.
Pfefferkruste. Knusprige Kartoffel. Pastinake. Jus.

Käsevariation vom «Chäs Marili».
Gewürzbrot. Früchtebrot. Hausgemachte Chutneys.

Rhabarber.
Mascarpone. Weisse Schokolade. Baiser.

Genussmenü 6 Gänge 120
+ Weinbegleitung 45

Genussmenü 5 Gänge 105
+ Weinbegleitung 36

Genussmenü 4 Gänge 85
+ Weinbegleitung 30

Das Menü ist erhältlich:
Mittwoch bis Samstag ab 17.30 Uhr
Sonntag von 11.30 bis 17.00 Uhr

Katte Vorspeisen

Salat vom jungen Spinat. Avocado. Miso. Yuzu. Trüffelöl. Parmesan.	15
Gemischte Marktsalate. Geröstete Kerne. Hausdressing.	14
Variation vom Kundelfinger Räucherfisch. Mousse. Tartar. Räucherforelle. Eingelegtes Gemüse. Sahne-Meerrettich.	22
Rollmops von der Kundelfinger Forelle. Zwiebelconfit. Eingelegtes Gemüse.	16

Suppe

Spargelcrèmesuppe. Gruyere Espuma. Räucherforelle. Bärlauch. Croutons.	16
Thurgauer Rieslingsuppe. Gefüllte Morcheln. Croutons.	16

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt. Sollten Sie Fragen betreffend Zutaten in unseren Gerichten haben, leiden Sie an einer Intoleranz oder Allergie, fragen Sie unser Team. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Kundelfinger Fisch und Schweizer Fleisch. Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Warme Vorspeisen

Schonend gegartes Saiblingsfilet. Rhabarber-Vinaigrette. Gegrillter Spargel. Parmesan-Mayonaise.	18
Bärlauch Angelotti. Morcheln. Spargel. Vin Jaune.	21

Hauptspeisen

FISCH

Kundelfinger Forellenfilet. Grünkernrisotto. Weisskohl. Zitronen-Beurre-Blanc.	38
Kundelfinger Lachsforellenfilet. Senfkruste. Spargel. Kartoffelkrokette. Beurre-Blanc.	42
Ganze Kundelfinger Forelle. <i>Zum selber Filetieren.</i>	39
«Müllerin». Petersilienkartoffeln. Braune Butter. Szechuanpfeffer. <i>oder</i> «Blau». Petersilienkartoffeln. Miso-Hollondaise.	
Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle. Cidre-Backteig (Apfelwein). Hausgemachte Saucen. <i>Als Fitnesssteller mit Marktsalaten oder mit Ostschweizer Pommes Frites.</i>	34
Fish & Chips von der Kundelfinger Lachsforelle. Backteig. Ostschweizer Pommes Frites. Hausgemachte Saucen.	36

Hauptspeisen

FLEISCH

Kalbshackbraten. Kartoffelstock. Saisongemüse. Morchel-Rahmsauce.	36
Cordon-Bleu vom Schwein. Scharfer Max. Bauernschinken. Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.	34

VEGETARISCH

Grüner oder weisser Spargel. Miso Hollondaise. Neue Kartoffeln.	26/29
Foccacia-Knödel. Brunnenkresse. Champignons.	29

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt. Sollten Sie Fragen betreffend Zutaten in unseren Gerichten haben, leiden Sie an einer Intoleranz oder Allergie, fragen Sie unser Team. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Kundelfinger Fisch und Schweizer Fleisch. Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Für 2 Personen

Die folgenden Gerichte sind mindestens 2 Tage
im Voraus zu bestellen.

Chateaubriand in 2 Gängen.
Kartoffel-Kroketten. Sauce Bénaise. Marktgemüse.

64

Beef Wellington in 2 Gängen.
Pommes Anna. Portwein Jus. Marktgemüse.

64

Kundelfinger Lachsforelle in Salzkruste.
Petersilienkartoffeln. Marktgemüse. Zitronen-Beurre-Blanc.

48

Preise pro Person.

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt. Sollten Sie Fragen betreffend Zutaten in unseren Gerichten haben, leiden Sie an einer Intoleranz oder Allergie, fragen Sie unser Team. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Soweit nicht anders angegeben, verwenden wir Kundelfinger Fisch und Schweizer Fleisch. Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Ihr Event bei uns.

FEIERN IN IDYLLISCHER UMGEBUNG

Bei uns finden Sie für Hochzeitsgesellschaften, Geburtstagsfeiern, Vereinsanlässe, Geschäftsessen, Klassenzusammenkünfte, Familienfeiern usw. geeignete Räumlichkeiten.

In unserem Restaurant, dem grosszügigen Bankettpavillon und auf den schönen Aussenflächen können wir auch grössere Gruppen empfangen. Unsere Räumlichkeiten sind barrierefrei und rollstuhlgängig.

Für Ihr Bankett stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

- Das Restaurant Kundelfingerhof mit der Hofstube für bis zu 40 Personen.
- Bankettpavillon am Teich für bis zu 150 Personen.
- Diverse Aussenflächen des weitläufigen und wild-romantischen Areals des Quellpark Kundelfingerhof.

Wir beantworten gerne ihre Anfrage unter: anfrage@kundelfingerhof.ch.

