

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.

JUMI KÄSE, WINTERTHUR

Jeden Tag bringen die Bauern der umliegenden Höfen die Milch in die Jumi Familien-Käserei. Diese Milch wird zu Rohmilchkäsen. Von hart bis weich, von blau über rot bis weiss und von schüch bis wild - es hat für Alle etwas mit dabei.

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. Aprikose. Johannisbeer.

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

Preis pro Kugel	5
+Rahm	2
+Schuss	5

COUPES

Dänemark.

Bourbon Vanilleglacé. Schokoladensauce. Rahm.

Bananensplit - *mal anders*.

Bourbon Vanilleglacé. Gebackene Banane im Fadenteig.

Schokoladensauce. Pistaziensplitter. Rahm.

Schokoliebe.

Grand Cru Schokoladenglacé. Pistazienglacé.

Schokoladensauce. Browniestücke. Rahm.

Coupe Sorbet

Zitronensorbet. Aprikosensorbet. Johannisbeersorbet.

Beerencoulis. Marshmallow. Rahm.

Coupe Caramel

Caramelglacé. Caramel-Popcorn. Erdnüsse.

Caramelsauce. Rahm.

klein	11.5
gross	15.5

Süsses & Käse.

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern.

16

Sanddornsorbet. Sauerkirschen. Vanillesponge.

Auswahl an Rohmilchkäse von Jumi.

19

Gewürzbrot. Früchtebrot. Hausgemachte Chutneys.

Weitere Tagesdesserts finden Sie auf der Tafel.

Flüssiges.

Espresso Martini.

16

Espresso. Vodka. Kahlúa.

Gerührter Eiskaffee.

10

Süsswein „Dreamer“.

5cl

9.5

Müller-Thurgau.

Weingut Lindentröpfli Familie Witzig, Uhwiesen ZH

opPortun AOC Schaffhausen

5cl

12.5

Blauburgunder.

Weinstamm, Thayngen