

KUNDELFINGERHOF.

Speisekarte

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. Marcel Gisler und sein Küchenteam interpretieren traditionelle Gerichte modern.

Wir wurden 2024 in der Chaîne des Rôtisseurs feierlich aufgenommen. Das Restaurant ist mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch ausgezeichnet.

Unsere idyllischen Lokalitäten bieten den idealen Rahmen für Ihr Bankett oder Veranstaltung. Unsere Räume bieten Platz für Gruppen von 20 bis zu 200 Personen.

Von unseren Gästen haben wir am Swiss Location Award 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.

Adrian Berisha
Gastgeber

Marcel Gisler
Chefkoch



Menu.

Weinbegleitung.

Sauvignon Blanc 2023

Sauvignon Blanc.
Weingut Aagne, Hallau.

Pinot Gris 2022

Grauburgunder.
Hedinger, Wilchingen SH.

Primitivo Nero 2022

Primitivo.
Angiuli Donato, Puglia IT..

Château Sainte-Eulalie 2020

Syrah, Grenache, Carignan.
Minervois La Livinière AOC FR.

Rosso di Montalcino 2020

Sangiovese.
Azienda Uggiano, Toskana IT.

Prosecco Millesimato 2023

Glera.
Azienda Ca' di Rajo, Veneto IT

4 Gänge	32
5 Gänge	40
6 Gänge	48

Amuse Bouche

Gruss aus der Küche zum teilen.

Einstieg

Kundelfinger Forellen-Ceviche.
Bergamotte. Tannenöl. Eingelegtes Gemüse.

Suppe

Geröstete Kartoffelschaumsuppe.
Eigelb. Knusperkartoffel. Trüffelkaviar.

Dazwischen

Caramelle (gefüllte Teigtaschen)
Scamorza. Radiccio. Safran. Schnittlauch.

Hauptsache

Basadinger Rehrücken.
Wildjus. Steinpilze. Wirtzroulade. Sellerie. Kürbis.

Käse

Crema Catalana.
Gorgonzola. Birne.

Süsser Abschluss

Thurgauer Apfel & Karamell.

4 Gänge	89
5 Gänge	105
6 Gänge	120

Gänge können gerne ausgetauscht werden.
Unser Service gibt gerne eine Empfehlung ab.

Menu.

Weinbegleitung.

Orénia Rosé 2023

Grenache Noir, Syrah.
Orénia , Duché d'Uzès FR.

Pinot Gris 2022

Grauburgunder.
Hedinger, Wilchingen SH.

Primitivo Nero 2022

Primitivo.
Angiuli Donato, Puglia IT.

Blanc de Noir 2023

Blauburgunder.
Rötiberg, Wilchingen SH.

Rosso di Montalcino 2020

Sangiovese.
Azienda Uggiano, Toskana IT.

Prosecco Millesimato 2023

Glera.
Azienda Ca' di Rajo, Veneto IT.

4 Gänge 32

5 Gänge 40

6 Gänge 48

Vegetarisch.

Amuse Bouche

Gruss aus der Küche zum teilen.

Einstieg

Salat vom Jungspinat.
Miso. Parmesan. Avocado. Yuzu-Trüffel-Dressing.

Suppe

Geröstete Kartoffelschaumsuppe.
Eigelb. Knusperkartoffel. Trüffelkaviar.

Dazwischen

Caramelle (gefüllte Teigtaschen)
Scamorza. Radiccio. Safran. Schnittlauch.

Hauptsache

Geschmorter Sellerie.
Schwarzer Knoblauch. Kräuter.

Käse

Crema Catalana.
Gorgonzola. Birne.

Süsser Abschluss

Thurgauer Apfel & Karamell.

4 Gänge 84

5 Gänge 100

6 Gänge 115

Gänge können gerne ausgetauscht werden.
Unser Service gibt gerne eine Empfehlung ab.

A la Carte.

Einstieg.

Salat vom Jungspinat	18
Miso. Parmesan. Avocado. Yuzu-Trüffel-Dressing.	
Entenleber-Terrine	26
Quitte. Kakao. Brioche.	
Kundelfinger Forellen-Ceviche	22
Bergamotte. Tannenöl. Eingelegtes Gemüse.	

Dazwischen.

Geröstete Kartoffelschaumsuppe	18
Eigelb. Knusperkartoffel. Trüffelkaviar.	
Caramelle (gefüllte Teigtaschen)	22/38
Scamorza. Radiccio. Safran. Schnittlauch. klein/gross	

Hauptsache.

Kundelfinger Lachsforellenfilet	46
Butternusskübis. Kimchi-Beurre Blanc. Federkohl. Krokette.	
Basadinger Rehrücken	48
Wildjus. Steinpilze. Wirtzroulade. Sellerie. Kürbis.	
Geschmorter Sellerie	40
Schwarzer Knoblauch. Kräuter.	

Klassiker.

Vorspeise.

- Gemischter Marktsalat** 14
Kerne. Croutons.
Hausdressing oder Italienisch.
- Thurgauer Rieslingsuppe** 16
Bratwurst von der Kundelfinger Forelle.
Baumnuss-Senf.
- Variation vom Kundelfinger Räucherfisch** 24
Mousse. Tartar. Räucherforelle.
Eingelegtes Gemüse. Sahne-Meerrettich.

Hauptgang.

- Ganze Kundelfinger Forelle «Müllerin»** 42
Petersilienkartoffeln. Braune Butter.
Szechuanpfeffer.
- Ganze Kundelfinger Forelle «Blau»** 42
Petersilienkartoffeln. Miso-Hollandaise.
- Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle** 36
Cidre-Backteig. Hausgemachte Saucen.
Als Fitnessteller mit Marktsalaten oder
mit Ostschweizer Pommes Frites.
- Sanft geschmorte Kalbskopfbäggli** 45
Kartoffelgratin. Wurzelgemüse.
- Cordon-bleu vom Schwein** 36
Scharfer Max. Bauernschinken.
Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.

Desserts.

Süßes.

Thurgauer Apfel & Karamell	18
Kürbis Mille Feuille	18

Käse.

Crema Catalana Gorgonzola. Birne.	15
Käsevariation von Jumi Früchtebrot. Chutneys.	22

Flüssiges.

Gerührter Eiskaffee		15
Süsswein «Dreamer» Müller-Thurgau. Weingut Lindentröpfli, Uhwiesen ZH	5cl	9.5
opPortun AOC Schaffhausen Blauburgunder. WeinStamm, Thayngen	5cl	12.5

Ebenfalls bieten wir eine Selektion an Bränden, Kräutern und Likören. Unser Service empfiehlt gerne einen passenden Digestif.