

# Menu.

## Weinbegleitung.

**Riesling x Silvaner 2023**  
Weingut Christen  
Wichlingen Schaffhausen

**Pinot Noir Classic 2022**  
Weingut Schmid  
Schlattingen, Thurgau

**Nero di Troia 2021**  
Angiuli Donato  
Adelfia. Italien

**Riesling Annaberg 2021**  
Weingut Bender  
Mosel. Deutschland

**Sauvignon Blanc 2023**  
Weingut Aagne  
Hallau. Schaffhausen

**opPORTun 2018**  
Weingut WeinSTAMM  
Thayngen. Schaffhausen

**Rosso di Montalcino 2020**  
Terre Nere  
Toskana. Italien

4 Gänge 34  
5 Gänge 42  
6 Gänge 50

### Amuse Bouche

Gruss aus der Küche zum teilen

### Einstieg

Würziger Karottensalat.

### Suppe

Süppchen vom Winterspinat.

### Dazwischen

Carmelle (gefüllte Teigtaschen)  
Karamellierte Zwiebeln. Taleggio Sauce. Cranberry

### Hauptsache **Fleisch**

Tafelspitz.  
Meeretich. Granatapfel. Pommes Fondant. Wurzelgemüse.

*oder*

### Hauptsache **Vegetarisch**

Polenta-Blumenkohl Taler  
Masala Sauce. Grillierter Fenchel

### Käse

Zwiebel Tarte Tain. Blauschimmelkäse. Apfel

### Süsser Abschluss

Baileys Dessert

4 Gänge 89  
5 Gänge 105  
6 Gänge 120

Menü **Vegetarisch** Minus CHF 5

# A la Carte.

## Einstieg.

Würziger Karottensalat 16

Ceviche von der Jakobsmuschel 22  
Mandarine. Fenchel. Estragon.

## Dazwischen.

Süppchen vom Winterspinat 16

Skrei 24  
Winterspinat. Balsamico.

**Vegetarisch:** Caramelle (gefüllte Teigtaschen) 22 klein  
Karmelisierten Zwiebeln. Tallegio Sauce. Cranberry. 36 gross

## Hauptsache.

Tafelspitz 46  
Meeretich. Granatapfel. Pommes Fondant.  
Wurzelgemüse.

Perlhuhnbrust 44  
Schwarzwurzel. Brunnenkresse.  
Champagnerschaum. Bramata Polenta.

**Vegetarisch:** Polenta-Blumenkohl Taler 38  
Masala Sauce. Grillierter Fenchel.

# Klassiker. (ganzjährig)

## Vorspeise.

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

## Hauptgang.

<b>Ganze Kundelfinger Forelle «Müllerin»</b> Petersilienkartoffeln. Braune Butter. Szechuanpfeffer.	42
<b>Ganze Kundelfinger Forelle «Blau»</b> Petersilienkartoffeln. Miso-Hollandaise.	42
<b>Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle</b> Cidre-Backteig. Hausgemachte Saucen. Als Fitnesssteller mit Marktsalaten oder mit Ostschweizer Pommes Frites.	36
<b>Sanft geschmorte Kalbskopfbäggli</b> Kartoffelgratin. Wurzelgemüse.	45
<b>Cordon-bleu vom Schwein</b> Scharfer Max. Bauernschinken. Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.	36
<b>Vegetarisch: Caramelle (gefüllte Teigtaschen)</b> Saisonale Füllung: Scamorza. Radiccio. Safran. Schnittlauch.	36

# Desserts

## Süsses.

Baileys Dessert 16  
Crèmeux. Crumble.

Kürbis Mille Feuille 16  
Crème. Glace. Feuille.

## Käse.

Zwiebel Tarte Tatin 16  
Blauschimmelkäse. Apfel.

## Kaltes.

Gerührter Eiskaffee 10/13  
Spezialität.

## Glace und Sorbets. Pro Kugel 5.5

Glace.  
Bourbon Vanille. Caramel. Pistazie. Grand Cru Schokolade.

Sorbet.  
Sandorn. Zitrone. Aprikose. Johannisbeer.

Schuss. +5  
Prosecco. Vodka. Vielle Prunne. Thurgados. Mirabelle.

Rahm +1.5

## Coupes.

klein 12  
gross 16

Dänemark.  
Bourbon Vanilleglacé. Schokoladensauce. Rahm.

Bananensplit.  
Bourbon Vanilleglacé. Gebackene Banane im Dubai Faden-  
teig. 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.

# Kundelfingerhof

Ein Ort mit Geschichte, Genuss & Regionalität



Seit 1915 ist der **Quellpark Kundelfingerhof** Heimat einer der traditionsreichsten und älteste Fischzucht der Schweiz. In unseren klaren Quellen wachsen **Forellen und Lachsforellen** unter optimalen Bedingungen heran – mit einer Anfahrt von weniger als 300 Metern gelangen sie von der Zucht direkt in unsere Küche. **Frischer und nachhaltiger geht es nicht!**



Unser Restaurant, untergebracht im historischen Pferde- und Rinderstall von 1879, vereint kulinarische Tradition mit modernem Genuss. **Küchenchef Marcel Gisler** und sein Team interpretieren klassische Gerichte neu und setzen konsequent auf **nachhaltige, regionale Spitzenprodukte**. 2024 wurden wir in die renommierte **Chaîne des Rôtisseurs** aufgenommen und tragen das Prädikat „**Fischküche mit Auszeichnung**“ der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch.

Doch nicht nur unser Fisch stammt aus erstklassiger Quelle. Unsere Partner liefern uns mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe **hochwertige Produkte**:

- 🐟 Forelle und Lachsforelle von Kundelfingerhof (Schlatt, TG)
- 🐟 Skrei von den Lofoten (Mastai Gastro, Schlatt TG)
- 🐚 Jakobsmuscheln aus Frankreich (Mastai Gastro, Schlatt TG)
- 🐖 Rind- und Schweinefleisch von Müller Fleisch, Schleithelm SH
- 🐔 Perlhuhn aus Frankreich (Mastai Gastro, Schlatt TG)
- 🍞 Brot & Backwaren von Beda-Beck, Basadingen TG
- 🥬 Frisches Gemüse von Gunterwiler AG, Frauenfeld TG
- 🍦 Glace & Sorbets von Team Grab, Andelfingen ZH



Unsere Verbundenheit zur Region zeigt sich in jedem Gericht. Als stolzes Mitglied des Vereins **CULINARIUM** setzen wir auf einheimische Spezialitäten und frische Zutaten aus der Umgebung.



## Ein besonderer Ort für besondere Momente

Unser malerischer **Pavillon am Teich** bietet die perfekte Kulisse für **Hochzeiten, Firmenanlässe, Bankette und Generalversammlungen**. Ob romantische Feier oder geschäftliches Event – wir schaffen unvergessliche Erlebnisse inmitten der Natur.

Beim Swiss Location Award wurden wir mit dem Gütesiegel „Ausgezeichnet“ geehrt und gehören offiziell zu den **schönsten Hochzeitslocations der Schweiz** – ein Prädikat, das uns mit Stolz erfüllt.



Wir freuen uns darauf, Ihnen genussvolle Stunden im **Kundelfingerhof** zu bereiten!

*Ihr Team vom Kundelfingerhof*  
Manuel Gruber – Gastgeber  
Marcel Gisler – Chefkoch  
Johannes Kästner – Chef de Service  
Christine Wegener – Weinexpertin

Herkunftsdeklaration: **Fisch**. Quellpark Kundelfingerhof Thurgau Schweiz **Fisch Skrei**:  
Norwegen, **Jakobsmuschel**. Frankreich **Rind**. Schaffhausen **Schwein**. Schaffhausen  
**Perlhuhn**. Frankreich **Brot**: Basadingen, Thurgau Preise in CHF inkl. gültiger MwSt