

Gourmet Festival.

Weinbegleitung.

Riesling x Silvaner 2023
Weingut Gysel 175
Wichlingen Schaffhausen

Sauvignon Blanc 2023
Weingut aagne
Hallau, Schaffhausen

Fumé 2022
Weingut Besson-Strasser
Laufen-Uhwwiesen

Verführung 2022
Weingut Trotte
Löhningen
Löhningen Schaffhausen

Eclat
Weingut WeinSTAMM
Thayngen. Schaffhausen

mit Wein
5 Gang 125

Amuse Bouche

Gruss aus der Küche zum teilen

Einstieg

Grünes Spargel Panna Cotta

Suppe

Sellerieschaumsuppe. Brunnenkresse-Ravioli. Hafer-Crumble

Dazwischen

Das Kundelfinger Lachsforellenstäbchen. Weisser Spargel.
Morcheln. Beurre blanc

Dazwischen **Vegetarisch**

Pochiertes gebackenes Ei. Morcheln. Beurre blanc

Hauptsache **Fleisch**

48 Stunden gegartes Swiss Black Angus Rinds Short-Rip
Himmel & Erde 2.0

Hauptsache **Vegetarisch**

Ricotta Gnocchi. Artischocken. Olive. Parmesan

Süsser Abschluss

Trifle
Rhabarber. Pistazien. Mascarpone

ohne Wein
5 Gang 100

Menü **Vegetarisch Minus CHF 10**

Vorspeisen

Spargel Salat Wild Kräuter. Limettendressing	16
Süppchen vom Spargel	16
Vegetarisch: Zitronen Ricotta Gnocchi Spargelspitzen. Braune Butter. Parmesan.	24
Gemischter Marktsalat Kerne. Croutons. Hausdressing oder Italienisch.	14
Thurgauer Rieslingsuppe Bratwurst von der Kundelfinger Forelle. Baumnuss-Senf.	16
Variation vom Kundelfinger Räucherfisch Mousse. Tartar. Räucherforelle. Eingelegtes Gemüse. Sahne- Meerrettich.	24

Hauptgänge

Lachsforellenfilet	42
Kräuterkruste. Kartoffelpüree. Wilder Brokkoli Spargel. Beurre Blanc	
Rinds Entrecôte	48
Rauchiger Whisky Jus. Löwenzahn. Peperone Chutney. Weissweinrisotto.	
Spargel Roulade	36
Neue Kartoffeln. Bärlauch-Beurre Blanc. Tomaten Relish.	
Ganze Kundelfinger Forelle «Müllerin»	42
Petersilienkartoffeln. Braune Butter. Szechuanpfeffer. Mandeln.	
Ganze Kundelfinger Forelle «Blau»	42
Petersilienkartoffeln. Miso-Hollandaise.	
Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle	36
Cidre-Backteig. Hausgemachte Saucen. Als Fitnesssteller mit Marktsalaten oder mit Ostschweizer Pommes Frites.	
Cordon-bleu vom Schwein	36
Scharfer Max. Bauernschinken. Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.	
Vegetarisch: Zitronen Ricotta Gnocchi	36
Spargelspitzen. Braune Butter. Parmesan.	

Desserts

Süsses.

Baileys Dessert 16
Crémeux. Crumble.

Lauwarmer Schokoladenkuchen 16
Sandornsorbet. Sauerkirschen

Käse.

Gorgonzola Catalana 15
Beeren. Nüsse

Kaltes.

Gerührter Eiskaffee 10/13
Spezialität.

Glace und Sorbets. Pro Kugel 5.5

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

Sorbet.
Sanddorn. 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**:

- 🍷 Spargel weiss vom Spargelhof Spaltenstein (Flaach, ZH)
- 🍷 Spargel grün vom Spargelhof Breitler (Basadingen, TG)
- 🐟 Forelle und Lachsforelle von Kundelfingerhof (Schlatt, TG)
- 🥩 Rind- und Schweinefleisch von Müller Fleisch (Schleitheim SH)
- 🍞 Brot & Backwaren von Beda-Beck (Basadingen TG)
- 🥬 Frisches Gemüse von Gunterwiler (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 – Leitung Restaurant

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