

Herzlich willkommen.

Seit 1915 ist der Quellpark Kundelfingerhof Heimat einer der traditionsreichsten Fischzuchten der Schweiz. In unseren klaren Quellen wachsen Forellen und Lachsforellen unter optimalen Bedingungen heran.

Unser Restaurant, untergebracht im historischen Pferde- und Rinderstall von 1879, vereint kulinarische Tradition mit modernem Genuss.

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

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 150 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.

Ihr Kundelfingerhof-Team.



A la Carte.

Einstieg.

Bunte Blattsalate.

14

Gemüsestreifen. Geröstete Kerne.
Joghurtdressing.

Gebeizte Kundelfinger Lachsforelle.

24

Dill. Radiesli. Rogen.

Sellerie Marroni Suppe.

18

Schwarze Baumnuss. Apfel.

Gebackener Ziegenkäse.

18

Feige. Kürbis. Cicerino Rosso.

Rindstatar.

26

Eigelbcrème. Röstzwiebeln. Senfeis.

Deklaration

Fisch: Kundelfingerhof

Rind: Schweiz

Reh: Jagdgesellschaft Bassadingen/ Jagdgesellschaft Buchberg

Brot: Beda Beck Basadingen.

A la Carte.

Hauptgänge.

Käsespätzli. 36
Wirz. Pilze. Gruyère.

Rehpfeffer. 44
Spätzli. Rotkraut. Preiselbeeren.
Eierschwämmlì.

Zwiebelrostbraten. 52
Rindsentrecôte. Rotweinjus. Bratkartoffeln.

Gebratenes Lachsforellenfilet. 46
Karotten-Linseneintopf. Spinat.
Beurre Blanc.

Forellenfilets Müllerin 44
Spinat. Bratkartoffeln. Mandeln.

Kundelfinger Forellenknusperli. 36
Im Cidre-Backteig.

Als Fitnessteller mit Marktsalaten oder
mit Ostschweizer Pommes Frites.

Deklaration
Fisch: Kundelfingerhof
Rind: Schweiz
Reh: Jagdgesellschaft Bassadingen/ Jagdgesellschaft Buchberg
Brot: Beda Beck Basadingen.

Klassiker.

Auf Vorbestellung. (mind. 24h)

Forelle blau.

Kartoffeln. Spinat. Braune Butter.

42

Ab 2 Personen. (Preis pro Person)

Basadinger Rehrücken.

Klassische Beilagen.

59

Chateaubriand.

Kartoffelgratin. Gemüse. Sauce Béarnaise.

65

Deklaration

Fisch: Kundelfingerhof

Rind: Schweiz

Reh: Jagdgesellschaft Bassadingen/ Jagdgesellschaft Buchberg

Brot: Beda Beck Basadingen.

Desserts.

Süßes.

Schoggimousse.

16

Feige. Crumble.

Financier.

16

Zwetschge. Tonkabohne. Mandeln.

Käse.

Auswahl französischer Rohmilchkäse.

18

Panforte. Chutneys.

Kaltes.

Affogato.

10

Vanilleeis mit Espresso.

Kugel Glacé oder Sorbet.

5

Unser Service informiert gerne über unser Angebot.

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