

# 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.

Wir sind Teil der Chaîne des Rôtisseurs. 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.

Manuel Kräuchi  
Geschäftsführer

Christine Wegener  
Restaurantleitung



# A la Carte.

## Vorspeisen.

<b>Knackige Blattsalate</b>		14
Gemüsestreifen. Hausdressing oder Italienisch.		
<b>Kaltgeräucherte Kundelfinger Lachsforelle</b>		22
Meerrettich. Essiggemüse. Kräutersalat.		
<b>Burratta</b>		18
Panzanella. Alter Balsamico.		
<b>Rindstartar</b>	klein/gross	24/36
Eigelbcrème. Röstzwiebeln. Toast.		
+ 2cl Cognac oder Calvados		+6
+ Ostschweizer Pommes Frites		+8
<b>Thurgauer Rieslingsuppe</b>		14
Trauben. Rahm. Gartenkräuter.		
<b>Gazpacho</b>		12
Crème fraîche. Gartenkräuter.		

# A la Carte.

## Hauptgänge.

<b>Kundelfinger Forellenfilets «Müllerin»</b>	44
Petersilienkartoffeln. Spinat. Mandelbutter.	
<b>Kundelfinger Lachsforellenfilet</b>	44
Kartoffel-Lauch Cassoulet.	
<b>Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle</b>	36
Cidre-Backteig. Hausgemachte Saucen.	
Als Fitnesssteller mit Marktsalaten oder mit Ostschweizer Pommes Frites.	
<b>Cordon-bleu vom Schwein</b>	36
Käse. Bauernschinken.	
Ostschweizer Pommes Frites. Gemüse.	
<b>Sommerliche Gnocchi</b>	32
Basilikum-Pesto. Cherrytomaten. Spinat. Parmesan.	

# Desserts.

## Süßes.

<b>Schokoladenmousse</b> Rhabarber. Salzcaramel.	16
<b>Caramelköpfl</b> Rahm. Geröstete Haselnüsse.	12.5

## Flüssiges.

<b>Affogato</b> Espresso. Vanilleglacé.		10
<b>Süsswein «Dreamer»</b> Müller-Thurgau. Weingut Lindentröpfli, Uhwiesen ZH	5cl	9.5
<b>opPortun AOC Schaffhausen</b> Blauburgunder. WeinStamm, Thayngen	5cl	12.5

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

# Kattes.

## **Glace und Sorbets.**

pro Kugel 5.5

### **Glace und Sorbets**

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Sorten.

### **Schuss**

+6

Prosecco. Vodka. Vieille Prunne,  
Thurgados, Mirabellenbrand.

Rahm

+1.5

## **Coupes.**

klein 11  
gross 16

### **Dänemark**

Vanilleglacé. Schokoladensauce. Rahm.

### **Romanoff**

FrISChe Erdbeeren. Pistaziensplitter. Rahm.

# Deklaration.

## **Fisch.**

Forelle/Lachsforelle

Schweiz. Kundelfingerhof, Schlatt TG.

## **Fleisch.**

Rind

Schweiz. Müller Fleisch, Schleithem SH.

Schwein

Schweiz. Müller Fleisch, Schleithem SH.

## **Brot & Backwaren.**

Beda-Beck

Schweiz. Basadingen TG.

## **Gemüse.**

Gunterswiler AG

Schweiz. Frauenfeld TG.

## **Glace & Sorbets.**

Team Grab

Schweiz. Andelfingen ZH.



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Alle Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Sollten Sie Fragen betreffend Zutaten in unseren Gerichten haben, leiden Sie an einer Intoleranz oder Allergie, fragen Sie unser Team. Wir helfen Ihnen gerne weiter.