

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



Aperitif.

Mit Alkohol.

Aperol Spritz 13.5
Aperol. Prosecco. Orange.

Lillet Wildberry 13.5
Lillet. Schweppes Wild Berry.
Beeren.

Hugo 13.5
Prosecco. Holunderblütensirup.
Gartenminze.

Ohne Alkohol.

Virgin Aperol Spritz 13.5
Rimuss Secco. Crodino. Orange.

Virgin Hugo 13.5
Rimuss Secco. Holunderblütensirup.
Gartenminze.

Martini bianco oder rosso 7.5
Martini alkoholfrei. Zitronenzeste.

Unser Service empfiehlt gerne einen passenden
Aperitif aus unserer weiteren Auswahl.

A la Carte.

Vorspeisen.

Bunter Blattsalat		14
Gemüsestreifen. Kernenkrokant. Hausdressing oder Himbeerdressing.		
Kaltgeräucherte Kundelfinger Lachsforelle		22
Meerrettich. Yuzu. Pickles. Kräutersalat.		
Burrata		18
Panzanella. Alter Balsamico. Pesto.		
Rindstatar	klein/gross	24/36
Eigelbcrème. Pickles. Toast.		
+ 2cl Cognac oder Calvados		+6
+ Ostschweizer Pommes Frites		+8
Thurgauer Rieslingsuppe		14
Trauben. Rahm. Gartenkräuter.		
Grüne Gazpacho		14
Schwarzer Knoblauch. Crème fraîche.		

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.

A la Carte.

HAUPTGÄNGE FISCH.

Kundelfinger Forellenfilets «Müllerin»	44
Petersilienkartoffeln. Spinat. Mandelbutter.	
Kundelfinger Lachsforellenfilet	46
Kräuterkruste. Zitronenrisotto. Saisongemüse.	
Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle	36
Cidre-Backteig. Tartarsauce. Ostschweizer Pommes Frites.	

HAUPTGÄNGE FLEISCH.

Cordon-bleu vom Schwein	36
Raclette. Bauernschinken. Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.	
Rindssiedfleisch "Pho"	38
Nach vietnamesischer Art. Gewürzreis. Saisongemüse.	

Hauptgang als kleine Portion -4

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.

A la Carte.

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH.

Sommerliche Gnocchi	32
Gebratene Pilze. Basilikum-Pesto.	
Grüne Schakschuka	26
Versunkenes Ei. Gartengemüse.	
+ Gewürzreis	+8

FITNESS.

Bunter Blattsalat.
Gemüsestreifen. Kernenkrokant.
Hausdressing oder Himbeerdressing.

Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle	36
Cidre-Backteig. Tartarsauce.	
Kundelfinger Lachsforelle	44
Kräuterkruste.	
Flank Steak vom Rind	46
Kräuterbutter.	

Hauptgang als kleine Portion -4

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.

Desserts.

Süßes.

Schokoladenmousse Früchte. Rahm.	12.5
--	------

Hangop Niederländisches Joghurt-Dessert. Beeren.	12.5
---	------

Flüssiges.

Affogato Espresso. Vanilleglacé.	10
--	----

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.



Glace und Sorbets.

pro Kugel 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.

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.

Deklaration.

Fisch.

Forelle/Lachsforelle

Schweiz. Kundelfingerhof, Schlatt TG.

Fleisch.

Rind

Schweiz.

Schwein

Schweiz.

Brot & Backwaren.

Beda-Beck

Schweiz. Basadingen TG.

Gemüse.

Gunterswiler AG

Schweiz. Frauenfeld TG.

Glace & Sorbets.

Emmi

Schweiz.



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.