

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.

Sarti Spritz 13.5
Sarti. Prosecco. Limette.

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
Haus- oder Balsamico- oder Honig-Senfdressing.	
+Kundelfinger Graved Lachsforelle	+6
Nüsslisalat	16
Ei. Speck. Croûtons.	
Tatar von der Kundelfinger Lachsforelle	21.5
Eingelegter Kürbis. Yuzu. Pickles.	
Kundelfinger Räucherfischvariation	22
Meerrettich. Yuzu. Pickles.	
Rindstatar	75g/150g 24/36
Eigelbcrème. Röstzwiebeln. Pickles. Toast.	
+ 2cl Cognac oder Calvados	+6
+ Ostschweizer Pommes Frites	+8
Thurgauer Rieslingsuppe	14
Trauben. Rahm.	
Kürbiscrèmesuppe aus dem Ofen	14
Kürbis aus dem Hofgarten.	
Gebrannte Kürbiskerne. Kernöl. 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.

A la Carte.

FISCH.

Kundelfinger Forellenfilets «Müllerin»	42
Petersilienkartoffeln. Broccoli. Mandelbutter. <i>auch als ganze Forelle zum selber Filetieren.</i>	
Kundelfinger Lachsforellenfilet	44
Beurre-Blanc. Rösti-Kroketten. Saisongemüse.	
Kundelfinger Lachsforelle Stroganoff	42
Spätzli. Champignons. Peperoni.	
Fischknusperli von der Kundelfinger Forelle	36
Cidre-Backteig. Tartarsauce. mit Ostschweizer Pommes Frites. oder als Fitnessteller.	

WILD.

Rehschnitzel	44
Wildrahmsauce. Serviettenknödel. Rotkraut. Rosenkohl. Haselnuss. Rotweinbirne.	
Hausgebeizter Rehpfeffer	39
Spätzli. Rotkraut. Rosenkohl. Glasierte Marroni. Rotweinbirne.	
Wild-Hackbraten	36
Wildrahmsauce. Spätzli. Rotkraut. Haselnuss.	

Unser Reh stammt hauptsächlich von der Jagdgesellschaft Basadingen, dessen Revier direkt an den Kundelfingerhof angrenzt. Das weitere Reh stammt aus dem Jagdrevier Merishausen.

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.

FLEISCH.

Cordon-bleu vom Schwein 36
Raclette. Bauernschinken.
Ostschweizer Pommes Frites. Saisongemüse.

Rindsfiletspitzen Stroganoff 42
Spätzli. Champignons. Peperoni.

VEGETARISCH.

Kürbis-Waldpilzragout 36
Serviettenknödel. Rotkraut. Haselnuss..

Teller des erfolglosen Jägers 32
Spätzli. Pilzrahmsauce. Rotkraut. Rosenkohl.
Glasierter Marroni. Rotweinsbirne.

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.

Vermicelles-Tartelette Meringue. Rahm.	9
Zwetschgen-Streuselkuchen Vanilleglacé. Rahm.	11
Brownies Vanilleglacé. Marroni.	11

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.

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.

Kattes.

Glace und Sorbets.

pro Kugel 5

Glacé und Sorbets

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Sorten.

Schuss

+6

Prosecco. Vodka. Vieille Prune,
Thurgados, Mirabellenbrand.

Rahm

+1.5

Coupes.

klein 11
gross 16

Dänemark

Vanilleglacé. Schokoladensauce. Rahm.

Nesselrode

Vanilleglacé. Vermicelles. Meringue. 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.

Reh

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.