

HERZLICH WILLKOMMEN IM

KUNOS



RESTAURANT

Der Name KUNOS ist eine Hommage an Kuno von Feldbach, ein Adeliger, Burgherr und Grundbesitzer des 13. Jahrhunderts. KUNO war Besitzer der Burg Feldbach am Untersee. 1252 übertrug er Burg, Felder, Weinberg und Patronatsrechte an eine Beginengemeinschaft aus Konstanz. Mit dieser Schenkung wollte er das Seelenheil seiner Familie sichern – und er setzte damit ein historisches Zeichen, das bis heute nachwirkt.

Die Philosophie von Küchenchef Nicolas Lilla vereint Casual Fine Dining mit einer bodenständigen, ehrlichen Küche. Im Mittelpunkt stehen traditionelle Klassiker, die kreativ und modern interpretiert werden und mit einem gewissen Extra überraschen. Ob einfach oder raffiniert, jedes Gericht steht für authentischen Genuss, verbunden mit handwerklicher Präzision.

DEGUSTATIONSMENÜ

Geflämmte Makrele

Gurke | Crème Fraîche | Dill

Sautierte Pfifferlinge

Pilzjus | Confiertes Eigelb | Maiscreme | Buchweizen

Rosa gebratenes Kalbsnierstück

Wermut-Kalbsjus | Sellerie | Granny Smith Apfel | Meerrettich

Jumi Käse

Feigensenf | Früchtebrot

Aprikose & Skyr

Holunder | Hafer | Rosmarin

4-Gang Menü mit Dessert oder Käse	95
5-Gang Menü mit Dessert und Käse	105

Das Menü servieren wir Ihnen von 18.00 bis 19.30 Uhr



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 14
Hausdressing | Kresse | geröstete Kerne & Croutons

Cremige Burrata 18
Tomate | Basilikum | Kapern | Pane Carasau

Signature dish

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Weiderind 24
Pilz Duxelles | Bio Eigelb | Lauch | Sauerteigbrot

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Weiderind 24
Klassisch | Bio Eigelb | Lauch | Toast

SUPPEN

Weisswein-Schaumsuppe 14
Müller-Thurgau | Trauben & Möckli

Kokos-Limettensuppe 14
Kräuterseitlinge | Chiliöl | Koriander

KUNOS Bouillabaisse 24
Egli, Kabeljau, Jakobsmuschel | Fenchel | Safran
Sauce Rouille | Röstbrot



FLEISCH

Hausgemachter Kalbshackbraten		39
Rahmsauce Kartoffelstock glasierte Bundkarotten		
Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein		42
Buurehamme & Schlossberger Kräuterkartoffel Preiselbeeren Zitrone		
Halbes Mistkratzerli		42
Estragon-Chili Salsa Sauerrahm-Kartoffelstampf sautierte Kräuterseitlinge		
Steak & Frites	140g	52
Schrofenhofer Rindsfilet Sauce Béarnaise	180g	58
Pommes Frites grilliertes Lattichherz « Caesar Style »		



FISCH

Eglifilets à la meunière 46

Nussbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat
geröstete Mandeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet 46

Sauce Marinière | Sellerie Püree | gelbe Zucchini

VEGETARISCH

Gebackener Blumenkohl ^{VEGAN} 34

Hummus | Chilisalsa | Pickles | Kräuter | Pinienkerne
Fladenbrot

Ricotta-Zitronen Ravioli 36

Rauchige Tomatenbutter | Taggiasca Oliven | Kapern
Pinienkerne | Kräuter



KÄSE

Jumi Käse	18
Feigensenf Früchtebrot	

DESSERTS

Crème Brûlée	9
---------------------	---

Thurgauer Apfeltorte	
Vanillerahm	10
Vanillerahm Vanilleglace	12

Mousse au chocolat	15
Marinierte Himbeeren Tonka	
karamellisierte weisse Schokoladenglace	

Apfel Surprise	18
Sauerrahmmousse Apfelglace Gewürzstreusel	

Glace	pro Kugel	3,5
Ahorn-Walnuss Espresso Fior di Latte Haselnuss		
Pistazie Schokolade Stracciatella Vanille		

Sorbet	pro Kugel	3,5
Cassis Himbeer-Erdbeer		
Passionsfrucht-Mango Zitrone-Limette		



HERKUNFTSDEKLARATION FLEISCH & FISCH

Für Informationen zu den Herkunftsländer von Fleisch und Fisch scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.



HERKUNFTSDEKLARATION BACKWAREN

Für Informationen zu den Produktionsländer von unseren Brot- und Feinbackwaren scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.



ALLERGENE

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschliessen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Sofern Sie zu Allergene nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen, steht Ihnen unser Service-Team zur Verfügung.

