

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

Geschmorte Bundkarotte

Junger Belper Knolle | Gerste | Pistazie | Kapuziner Kresse

—

Sanft gegarter Kabeljau

Hummerbisque | Blumenkohlcreme | Fenchelgrün

—

Lackiertes Kalbskopfbäggli

Kalbsconsommé | Pastinake | Liebstöckel | Meerrettich

—

Jumi Käse

Feigensenf | Früchtebrot

—

Vanille-Cremeschnitte

Rhabarber | Verveine

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
Marinierte Rande | Haselnuss | Portulak

Signature dish

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

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

SUPPEN

Weisswein-Schaumsuppe 14
Müller-Thurgau | Trauben & Möckli

Blumenkohl-Cremesuppe 14
Brioche Croutons | Majoran

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	
Steak & Frites	58
Schrofenhofer Rindsfilet ^{180g} Sauce Béarnaise Pommes Frites Brokkolini	
Rosa gebratenes Kalbsnierstück ^{180g}	58
Morchelrahmsauce Tagliatelle Mangold	



FISCH

Eglifilets à la meunière 46
Nussbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat | geröstete Mandeln

Gebratenes Zanderfilet 46
Estragon-Beurre blanc | Rauchfisch-Kartoffelstock | Lauch

VEGETARISCH

Gebackener Blumenkohl 34
Hummus | Chilisalsa | Pickles | Kräuter | Pinienkerne
Fladenbrot

Steinpilz Ravioli 36
Salbei Nussbutter | Haselnuss | Sbrinz



KÄSE

Jumi Käse	18
Feigensenf Früchtebrot	

DESSERTS

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

Thurgauer Apfeltorte	
Vanillerahm	10
Vanillerahm Vanilleglace	12

Mousse au chocolat	15
Kandierte Pekannuss Aroniabeerensorbet	

Apfel Surprise	18
Sauerrahmmousse Apfelglace Gewürzstreusel	

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

