

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 <b>oder</b> Käse	95
5-Gang Menü mit Dessert <b>und</b> 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

<b>Hausgemachter Kalbshackbraten</b>	39
Rahmsauce   Kartoffelstock   glasierte Bundkarotten	
<b>Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein</b>	42
Buurehamme & Schlossberger   Kräuterkartoffel Preiselbeeren   Zitrone	
<b>Steak &amp; Frites</b>	58
Schrofenhofer Rindsfilet <sup>180g</sup>   Sauce Béarnaise Pommes Frites   Brokkolini	
<b>Rosa gebratenes Kalbsnierstück</b> <sup>180g</sup>	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** <sup>VEGAN</sup> 34  
Hummus | Chilisalsa | Pickles | Kräuter | Pinienkerne  
Fladenbrot
- Steinpilz Ravioli** 36  
Salbei Nussbutter | Haselnuss | Sbrinz



## KÄSE

<b>Jumi Käse</b>	18
Feigensenf   Früchtebrot	

## DESSERTS

<b>Crème Brûlée</b>	9
---------------------	---

<b>Thurgauer Apfeltorte</b>	
Vanillerahm	10
Vanillerahm   Vanilleglace	12

<b>Mousse au chocolat</b>	15
Kandierte Pekannuss   Aroniabeerensorbet	

<b>Apfel Surprise</b>	18
Sauerrahmmousse   Apfelglace   Gewürzstreusel	

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

<b>Sorbet</b>	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.

