

Herbstlich willkommen zum Weltvegetariertag am 1. Oktober 2022

Suppen und Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Herbstsalat

Nüsslisalat und Chicorée
mit Apfelspalten, Feigen, Baumnüssen und Ittinger Blau
an Preiselbeerdressing
14.–

Gebackenes Rebkäsli

aus der Hofkäserei
mit Ittinger Zwetschgenkompott und Pflücksalat an Ittinger Apfeldressing
16.–

Kürbiscrèmesuppe vom Ittinger Kürbis

mit Kernöl und hausgemachten Bäckernacht-Croûtons
12.–

Hausgemachtes Raviolo aus Traubenkernmehl

mit Ittinger Birnenfüllung
auf würzigem Ittinger Kürbisragout
16.– / 28.–



Hauptspeisen aus der Ittinger Küche

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli
mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurtdip
28.–
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat
5.–

Ittinger Krautpizokel

hausgemachte Quarkpizokel mit Wirz und Ittinger Kürbis
Rahmbouillon und Räuchertofu
24.–

Herbststeller

mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut
Rosenkohl, gebratenen Pilzen, Glühweinbirne und glasierten Marroni
31.–

Waldpilz-Stroganoff

mit Ittinger Sauerrahm auf hausgemachten Quarkpizockel
29.–

Salatteller «Energie»

Nüsslisalat mit Edamame, karamellisierten Salznüssen
Randen und Sprossen auf jungem Ittinger Käse-Carpaccio
21.–



Fisch

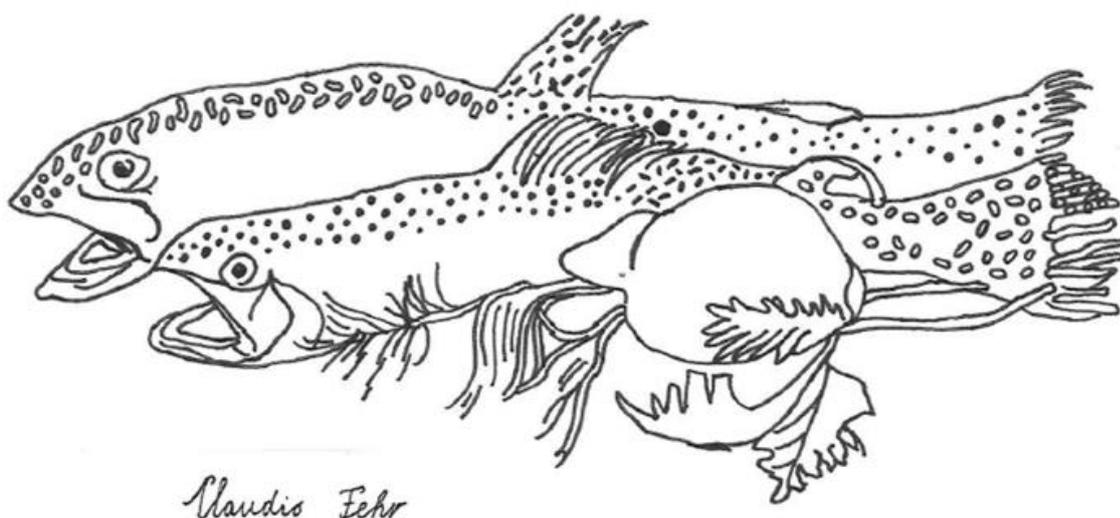
Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht - nachhaltig und naturnah gezüchtet

Gebatene Ittinger Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Salzkartoffeln und Marktgemüse
39.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken

mit Ittinger Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar
36.–



Subjet gestaltet von unserem betreuten Mitarbeiter Claudio Fehr

0 Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In einem 0-Kilometer-Menu vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, aus dem Weinkeller, den Obstanlagen, aus Getreidekammer und Bäckerei. Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können; unsere Produkte sind von höchster Qualität und könnten frischer nicht sein.

Bei Produkten, die unser Gutsbetrieb nicht liefern kann, greifen wir zu 95% auf **Schweizer Produkte** zurück – wenn immer möglich auf ausgewählte **lokale und regionale Produzenten**.



Ein Dessert versüsst das Leben

Die 3 Ittinger Mini-Desserts... ...einzeln oder nach Belieben zusammengestellt

Maroni-Cheesecake
6.–

Caramelköpfl
6.–

Schokoladenmousse mit
Ittinger Williams verfeinert
6.–

Alle 3 Ittinger Mini-Desserts 16.–

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm
12.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm
13.–

Coupe Apfelkuchen

Joghurtglace und Schokoladenglace mit Ittinger Apfelkompott, Mandel-Crumble und Schlagrahm
14.–

Laktosefrei und vegan

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten
11.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Erdbeerglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace
Hochstamm Süsstmost Sorbet
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Käse

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot,
Holzofenbrot und Baumnüssen
17.–

Lauwarmer Ittinger Brie

mit karamellisierten Ittinger Apfelschnitzen
11.–

