

## Ein Dessert versüsst das Leben

### Ittinger Minis

**Ittinger Erdbeermousse**  
und Rosencrème aus dem Rosengarten  
mit Mandelstreusel

**Geschichtete Operaschnitte**  
mit Beeren, Schokolade  
und Ittinger Minzglace

**Ittinger Sauerrahmmousse**  
mit Granité aus Klostergarten-Gurken



6.– pro Stück ...oder kombinieren Sie alle drei Minis für 15.–

### Coupes

#### Ittinger Blaubeer-Kombucha Float

Ittinger Joghurtglace mit hausgemachtem Blaubeer-Kombucha und Schlagrahm  
11.–

#### Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm  
12.–

#### Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm  
12.–

### Glace- und Sorbetsorten

Erdbeerglace, Vanilleglace, Schokoladenglace, Kaffeeglace  
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

#### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Ittinger Minzglace, Quittensorbet  
Gartentraum-Sorbet\* vom Pilgerhof  
\*aus Traubensaft, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade  
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

## Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

### Käse

#### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,  
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli  
17.–

#### Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Apfelchutney und caramelisierten Ittinger Baumnüssen  
15.–

