

## Ein Dessert versüsst das Leben

### Ittinger Minis

#### Ittinger Zwetschgen-Tiramisù

mit einem Schuss Ittinger Zwetschgenbrand und hausgemachten Cantuccini

#### Randen-Schokoladen-Cupcake

mit Ittinger Frischkäse-Frosting aromatisiert mit Orange

#### Caramelisierte Kürbistarte

mit Felchlin-Schokoladensorbet

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

### Coupes

#### Laurentius-Becher

mit caramelisierten Apfelspalten  
Ittinger Joghurtglace und Schlagrahm

11.–



#### Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

12.–

#### Coup Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm

11.–

### Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace, Kaffeeglace, Traubensorbet  
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

#### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, 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.–

