

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.–

