



Etwas Feines zwischendurch



(alle Fleisch-, Wurst-, Brot- und Käsespezialitäten stammen aus dem eigenen Gutsbetrieb und sind darum 0-Kilometer-Klassiker)

Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert
19.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei
18.–

Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert
25.–

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Rohmilch-Brie
mit Ittinger Holzofenbrot
27.–

Ittinger Käseteller

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

Klostergibeli

kaltas Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit hausgemachtem Holzofenbrot
10.50

«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse
8.–

Egliknusperli im Ittinger Bierteig

mit bunten Salaten und Tartarsauce
31.–

Schweizer Zanderknusperli aus dem Tropenhaus Frutigen

mit Bratkartoffeln und Tartarsauce
39.–



Dessert, Cake, Coupes & Glace

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit hausgemachtem Sesam-Orangen-Glace
11.–

Kleines Ittinger Apfel-Tiramisù
6.–

Schokoladenküchlein im Weckglas mit hausgemachtem Joghurtglace
8.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace
Klostercake und Schlagrahm
11.–

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
11.–

Kinderdesserts

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut
4.50

Muhh – Erdbeer- und Vanilleglace
5.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

