



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

kalt es 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.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar
35.–



Desserts

Ittinger Minis

Kürbis-Crème Brûlée

mit karamellisierten Kürbiskernen

6.–

Spekulatiuskuchen

mit Orangenrahm und Ittinger Andenbeeren-Kompott

6.–

Zimtparfait

im Weckglas mit Zwetschgenkompott

6.–

Alle 3 Minis für 15.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace

Klostercake und Schlagrahm

11.–

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues 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 unseren Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

