



## Etwas Feines zwischendurch



### Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert  
21.–

### Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei  
18.–

### Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli

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»

### Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Sauce Tartar  
35.–

### 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 Apfelingli  
17.–

### Klostergibeli

kaltess Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit hausgemachtem Holzofenbrot  
10.50

### Ittinger Käseschnitte

hausgemachtes Holzofenbrot mit rezentem Ittinger Hofkäse überbacken  
serviert mit Salatbouquet und Ittinger Essiggurke  
16.–

### **O** Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In unserer 0-Kilometer-Philosophie vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, aus dem Weinkeller, den Obstanlagen, aus Getreidekammer und Bäckerei. Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können; unsere Produkte sind von höchster Qualität und könnten frischer nicht sein. Bei Produkten, die unser Gutsbetrieb nicht liefern kann, greifen wir zu 95% auf **Schweizer Produkte** zurück – wenn immer möglich auf ausgewählte lokale und regionale Produzenten. Alles Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vorübergehend vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.



### «Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie

10.–

### «Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse

8.–

## Desserts und Coupes

### Dreierlei vom Rhabarber

Rhabarber-Streuselkuchen, konfierte Rhabarberstangen und Rhabarbersorbet

12.–

### Ittinger Sauerrahm-Panna cotta

mit Erdbeer-Basilikumsalat und hausgemachten Litchi Marshmallows

11.–

### Zitronen-Cheesecake im kleinen Weckglas

mit Lemoncurd und Ittinger Joghurtglace

10.–

### Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace,

Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

13.–

### Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm

13.–

### Eiskaffee

Kaffeeglace mit kaltem Kaffee und Schlagrahm

11.–

## Glace- und Sorbetsorten

Erdbeerglace, Vanilleglace, Schokoladenglace, Kaffeeglace

pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Ittinger Apfelsorbet

Rhabarbersorbet, Quittensorbet, Birmensorbet

pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

## 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.

