



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»

Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei
mit Nüsslisalat und Ittinger Apfeldressing
16.–



Kürbiscrèmesuppe
vom Atlantic Giant-Kürbis aus dem Samensortengarten
verfeinert mit Kokosmilch, Kernöl und gerösteten Kernen
11.–



Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken
mit Sauce Tartar, Ittinger Bratkartoffeln und Wurzelgemüse
35.–

Ittinger Klosterteller
Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Ittinger Brie
mit Ruchbrot
27.–

Ittinger Käseteller
Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie
mit hausgemachtem Birnbrot und Ruchbrot
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelingli
17.–



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.



Ittinger Rauchnebels

kaltel Rauchwürstli auf dem Holzbrett serviert, mit Ruchbrot
10.50

«Eingeklemmtes» im Ruchbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Ittinger Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Ruchbrot

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

Dessert und Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace,
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm
12.–

Coup Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm
11.–

Coupe Röteli

Marzipan-Sauerkirschglace und Schokoladenglace
mit in Ittinger Röteli eingelegten Kirschen und Schlagrahm
12.–

Coupe Danmark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln
11.–

Glace- und Sorbetsorten

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

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Kinderdessert

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut
4.50

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

