



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.–



Metzger Rolfs Bärlauchbratwurst

mit Jus, Pommes frites und buntem Gemüse
21.50

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar
36.–

Ittinger Klosterteller

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

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnbrot und Hausbrot
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 Rauchnebeli

kaltes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit Hausbrot
10.50

«Eingeklemmtes» im Hausbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Ittinger Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Hausbrot

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

Dessert und Coupes

Schokoladen-Haselnusswürfel

mit Thurgauer Hochstamm-Apfelsorbet
10.–

Ittinger Eiskaffee

Vanilleglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm
12.–

Der Sündige

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

Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeerglace mit Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm
12.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace
Hochstamm Süssmost Sorbet
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurt-Rhabarberglace, 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.

