




Etwas Feines zwischendurch



Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert
21.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei 
19.–

Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli

mit Salaten garniert
26.–


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 Pflücksalat und Ittinger Apfeldressing 
16.–

Curry vom Schweizer Culinarium-Poulet

mit Hom Mali Reis und frischem Koriander 
27.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken

mit Ittinger Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar
36.–

Ittinger Klosterteller

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

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot
Ittinger Holzofenbrot und Baumüssen
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

Kaltes Ittinger Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert mit Ittinger Holzofenbrot
11.–

«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot

mit Ittinger Rohschinken, Ittinger Mostbröckli oder Ittinger Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot

mit gekochtem Ittinger Schinken, Ittinger Fleischkäse, Toggenburger Salami oder Ittinger Hofkäse
9.–

Glace und Coupes

Ittinger Eiskaffee

Kaffeeglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm
12.–

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm
13.–

Der Beerige

Vanilleglace und Erdbeerglace mit frischen Beeren und Schlagrahm
14.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Erdbeerglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace
Hochstamm Süssmost Sorbet
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

Kinderdessert

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut
5.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen



Getränkete

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

