



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 Sauce Tartar, Ittinger Bratkartoffeln und Herbstgemüse
35.–

Ittinger Klosterteller

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

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie
mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelingli
17.–

Ittinger Rauchhnebeli

kalt 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 Ittinger Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot
mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse
8.–

Desserts und Coupes

Ittinger Minis

Ittinger Zwetschgen-Tiramisù
mit einem Schuss Ittinger
Zwetschgenbrand und
hausgemachten Cantuccini
6.–

Randen-Schokoladen-Cupcake
mit Ittinger Frischkäse-Frosting
aromatisiert mit Orange
6.–

Caramelisierte Kürbistarte
mit Felchlin-
Schokoladensorbet
6.–

...oder kombinieren Sie alle drei Minis für 15.–

Laurentius-Becher
mit caramelisierten Apfelspalten
Ittinger Joghurtglace und Schlagrahm
11.–



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

Coup Nesselrode
Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm
11.–

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

Hausgemacht
Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
Gartentraum-Sorbet* vom Pilgerhof
*aus Traubensaft, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade
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.

