



## 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.

