

# Herbstlich willkommen zum Weltvegetariertag am 1. Oktober 2022

## Nachmittagskarte

### Herbstsalat

Nüsslisalat und Chicorée  
mit Apfelspalten, Feigen, Baumnüssen und Ittinger Blau  
an Preiselbeerdressing  
14.–

### Gebackenes Rebkäsli

aus der Hofkäserei  
mit Ittinger Zwetschgenkompott und Pflücksalat an Ittinger Apfeldressing  
16.–

### Kürbiscrèmesuppe vom Ittinger Kürbis

mit Kernöl und hausgemachten Bäckernacht-Croûtons  
12.–

### Hausgemachtes Raviolo aus Traubenkernmehl

mit Ittinger Birnenfüllung  
auf würzigem Ittinger Kürbisragout  
16.– / 28.–

### Waldpilz-Stroganoff

mit Ittinger Sauerrahm auf hausgemachten Quarkpizockel  
29.–

### Salatteller «Energie»

Nüsslisalat mit Edamame, karamellisierten Salznüssen  
Randen und Sprossen auf jungem Ittinger Käse-Carpaccio  
21.–

### Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken

mit Ittinger Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar  
36.–

### 0 Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In einem 0-Kilometer-Menu 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**.



Ein Dessert versüsst das Leben

## Coupes

### Der Sündige

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

### Coupe Apfelkuchen

Joghurtglace und Schokoladenglace mit Ittinger Apfelkompott, Mandel-Crumble und Schlagrahm  
14.–

### Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm  
12.–

### Laktosefrei und vegan

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten  
11.–

## 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

## Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

## Käse

### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot,  
Holzofenbrot und Baumüssen  
17.–

### Lauwarmer Ittinger Brie

mit karamellisierten Ittinger Apfelschnitzen  
11.–

