



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.–

Wurzelcrèmesuppe 
mit Kräuteröl und gerösteten Pinienkernen
11.–

Süsskartoffel-Linsencurry 
mit Reis, Koriander und Süsskartoffelchip 
22.– / 27.–

Ittinger Klosterteller
Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Hofkäse
Ittinger Brie und Ittinger Holzofenbrot
27.–

Ittinger Käseteller 
Hofkäse, Rebkäse, Vesperkäse, Ittinger Brie
Baumnüssen, gedörrten Ittinger Öpfelringli mit hausgemachtem Birnenbrot
und Ittinger Holzofenbrot
17.–

0

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 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
Der Sündige

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

Coupe Dänemark
Vanilleglace mit Schlagrahm und lauwarmer Schokoladensauce
13.–

Coupe Röteli
Marzipan-Sauerkirschglace und Vanilleglace mit Kirschkompott
serviert mit Schlagrahm und Mandelsplitter
14.–

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

Hausgemacht
Ittinger Joghurtglace, Sanddornsorbet, Quittensorbet
Neue Perle vom Pilgerhof:
Gartentraum-Sorbet – aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze
und Zartbitterschokolade
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

Kinderdessert
Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut
5.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen
Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.



Getränkekarte



Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer



Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

