




Etwas Feines zwischendurch

Wurst-Käsesalat

Ittinger Salatwurst | Ittinger Essiggurken | Zwiebeln | Ittinger Hofkäse | gemischter Blattsalat
21.–

Ittinger Salatteller

Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | Apfel-Randen-Salat | Rüebli-salat | gemischter Blattsalat | 
essbare Blüten | Thurgauer Dressing
19.–

Bärlauchcrèmesuppe

Kaffee-Sauerrahm
11.–

Couscous-Salat

Rhabarber | Ittinger Joghurt | Minze
13.–


Schweizer Zander-Chnusperli im Ittinger Amberbierteig

gemischter Blattsalat | Tatarsauce
34.–

Ittinger Klosterteller

Ittinger Rohschinken | Mostbröckli | Rauchspeck | Hofkäse rezent | Ittinger Brie |
hausgemachtes Essiggemüse | Ittinger Holzofenbrot
28.–

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli | 
hausgemachtes Birnbrot | Ittinger Holzofenbrot | Aprikosen-Senf
18.–

Ittinger Holzofenbrot

mit Ittinger Rohschinken, Ittinger Beinschinken, Ittinger Mostbröckli oder Ittinger Hofkäse
10.–

Ittinger Semmel

warmer Fleischkäse aus unserer Metzgerei | hausgemachter Senf
14.–

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.



Glace und Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace | Vanilleglace |
Klostercake- und Edelbittercakewürfel | Schlagrahm | geröstete Pekannüsse
13.–

Eiskaffee

Kaffeeglace | kalter Kaffee | Schlagrahm
11.–

Coupe Romanoff

Vanille Glace | Thurgauer Erdbeeren | Schlagrahm | Ittinger Minze
14.–

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace |
Nuss-Caramel-Krokantglace | Erdbeerglace | Kaffeeglace | Hochstamm Süssmost Sorbet
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet | Ittinger Ringelblumenglace

vom Pilgerhof:

Löwenzahn-Nuss Glace | Rüebli-Haselnuss Glace |
Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)

pro Kugel 5.– | 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

