

Vorspeisen

Ittinger Suppenduett

Kartoffelcrèmesuppe mit Ittinger Sauerrahm und Ittinger schwarzer Nuss
Crèmesuppe vom Ittinger Butternusskürbis mit Vanille und Kokosnuss
12.–

Herbstsalat

Blattsalat mit Cikorino Rosso, Ittinger Blauschimmelkäse, karamellisierten Birnen
und Ittinger Kartoffelchips an Honig-Senfdressing
14.–

Ittinger Coppa-Carpaccio

mit lauwarmem Pilzsalat, Hausbrotchips und Ittinger Pesto
15.–

Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Ittinger Kürbis-Chutney
rotem Nüsslisalat und Kerbelwurzelschips
15.–

Tagesangebot

kleiner Salat oder Tagessuppe
8.–

Ittinger Hauptgänge

Cordon Bleu vom Ittinger Säuli

gefüllt mit Ittinger Blau und Ittinger Mostbröckli
mit knusprigen XL-Pommes frites und buntem Wintergemüse
37.–

Cordon Bleu vom Ittinger Kalb

gefüllt mit Ittinger Hofkäse und Ittinger Beinschinken
mit knusprigen XL-Pommes frites und buntem Wintergemüse
45.–

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei
mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli
37.–

Filetwürfel „Stroganoff“ vom Ittinger Rind

mit Peperonistreifen, Champignons, Ittinger Gewürzgurken und Ittinger Saurrahm
Basilikum-Papardelle und buntem Wintergemüse
42.–


Pulled Pork Loop Burger

leicht geräuchertes Pulled Pork vom Ittinger Säuli, würziger Hofkäse, Speck
Röstzwiebeln, süss-sauer eingelegte Ittinger Wassermelone und Ittinger Sauerrahm
im hausgemachten Brötli
32.–
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat
4.–



Fleischlose Hauptgänge

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip 

26.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–

Hausgemachte Trompetenkürbis-Gnocchi

in Salbeibutter gebraten, mit Ittinger Kürbiswürfeln und gerösteten Kernen

28.–



Hausgemachte Falafel

im Weizenwrap mit knackigem Salat und Ittinger Joghurt-Minzedip

26.–

Fisch

Schweizer Zanderfilet gebraten mit Grissini-Rosmarinkruste

auf Federkohl mit Bratkartoffeln und Ittinger Verjus-Orangensauce

39.–

Ein Dessert versüsst das Leben

Ittinger Minis

Kürbis-Crème Brûlée

mit karamellisierten Kürbiskernen

Spekulatiuskuchen

mit Orangenrahm und Ittinger Andenbeeren-Kompott
pro Mini 6.– / alle drei Minis für 15.–

Zimtparfait

im Weckglas mit Zwetschgenkompott

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace mit Klostercake und Schlagrahm

11.–

Coup Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

11.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

