

Angebot für Aperitifs und Empfänge – Häppchen, Snacks und Getränke

Apéro-Snack

Hausgemachte Kräutermanteln (ca. 50g)	Portion	4.–
Hausmarinierte schwarze Oliven (ca. 50g)	Portion	4.–
Grissini mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken	Stück	2.–
Bruschette mit Oliven-Tomaten-Tapenade (<i>vegetarisch</i>)	Stück	3.50
Bruschette mit Rindfleischtatar	Stück	4.50

Verschiedene Wraps gefüllt mit

Ittinger Frischkäse, Ittinger Beinschinken und Sprossen	Stück	3.–
geräucherter Trutenbrust und Currymayonnaise	Stück	3.–
geräucherter Lachsforelle und Meerrettich	Stück	3.–
Friskkäse, Gurken, Tomaten, Sprossen (<i>vegetarisch</i>)	Stück	3.–

Ittinger Zopfbaguette à 16 Portionen

belegt mit Produkten aus unserer Käserei, der Metzgerei und dem Gutsbetrieb

Ittinger Brie	pro Baguette	42.–
Ittinger Hofkäse	pro Baguette	42.–
Friskkäse, Tomate, Gurke und Ei (<i>vegetarisch</i>)	pro Baguette	42.–
Beinschinken	pro Baguette	42.–
Fleischkäse	pro Baguette	42.–
Rohschinken	pro Baguette	48.–
Mostbröckli	pro Baguette	48.–

Spiesschen

Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (<i>glutenfrei</i>)	Stück	4.50
Gemischter Fruchtspiess (<i>glutenfrei + laktosefrei</i>)	Stück	4.50
Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken (<i>glutenfrei + laktosefrei</i>)	Stück	4.50

Ittinger Spezialitäten

Klosterteller mit Mostbröckli, Rohschinken und Rohessspeck	120g	27.–
Käseteller mit vier Käsesorten, Dörrobst, Ittinger Birnbrot und Nüssen	120 g	17.–
Klosterbrot-Baguette mit Pandur und Baumnüssen	1'200 g	Stück 38.–

Warme Häppchen

Metzger Rolfs Chilibällchen in pikanter Sauce	Stück	2.–
Hausgemachte Kalbfleischbällchen mit Tomatensugo	Stück	2.–
Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei	Stück	2.–
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Gebratene Pouletspiesschen mit Thai-Curry-Dip	Stück	3.50
Kartoffelsalat mit gebackenen Kalbsschnitzeli	Stück	5.50
Arancini mit Spinatfüllung (<i>vegan</i>)	Stück	2.50
Kichererbsenkugeln mit Ittinger Kräuterjoghurt-Dip	Stück	2.80
Ittinger Käse-Lauchquiche	Stück	2.–
Süppchen im Thermoglas	Stück	4.–



Apéro-Vorschläge in drei Varianten

Auswahl I – CHF 16.– p.P.

Ab 10 Personen – 5 Stück p. P.

- Bruschette mit Oliven-Tomaten-Tapenade (*vegetarisch*)
- Weizenwrap gefüllt mit Ittinger Frischkäse, Beinschinken und Sprossen
- Hausgemachte Kräutermanteln und hausmarinierte schwarze Oliven
- Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*glutenfrei*)
- Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce

Auswahl II – CHF 19.– p.P.

Ab 10 Personen – 6 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette mit Käse und Rohschinken aus dem Gutsbetrieb
- Gebratene Pouletspiesschen mit Thai-Curry-Dip
- Weizenwrap gefüllt mit geräucherter Lachsforelle und Meerrettich
- Süsspchen im Thermoglas
- Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei
- Gemischter Fruchtspiess (*glutenfrei + laktosefrei*)

Auswahl III – CHF 29.– p.P.

Ab 10 Personen – 9 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette mit Mostbröckli aus dem Gutsbetrieb
- Bruschette mit Rindfleischtatar
- Spiesschen mit Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken (*glutenfrei + laktosefrei*)
- Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce
- Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*glutenfrei*)
- Gebratener Pouletspiess mit Thai-Curry-Dip
- Gebackene Kalbsschnitzel im Ittinger Kräutermantel mit Kartoffelsalat
- Tagessüsspchen im Thermoglas

Apéro Riche – CHF 49.– p.P.

- Ittinger Käseauswahl
 - Belegtes Ittinger Holzofenbaguette mit Mostbröckli aus dem Gutsbetrieb
 - Focaccia mit Rucola und grilliertem Gemüse (*vegetarisch*)
 - Bruschette mit Rindfleischtatar
 - Weizenwrap gefüllt mit geräucherter Lachsforelle und Meerrettich
 - Spiesschen mit Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken (*glutenfrei + laktosefrei*)
 - Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*vegetarisch + glutenfrei*)
 - Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce
 - Gebackene Kalbsschnitzel im Ittinger Kräutermantel mit Kartoffelsalat
 - Arancini mit Spinatfüllung (*vegetarisch*)
 - Suppe mit Apfel, Rüeblen und Ingwer (*vegetarisch*)
 - Klostercake-Würfel
 - Thurgauer Süssmostcrème
- Auf Wunsch zusätzlich: Ittinger Käsefondue am Stehtisch



Angebot für Aperitifs und Empfänge – Getränke

Weine und Schaumweine aus unserer eigenen Kellerei

Müller Thurgau	75 cl	45.–
Seyval Blanc	75 cl	48.–
Pinot Gris	75 cl	58.–
Federweiss	75 cl	48.–
Fortunatus Brut - traditioneller Schaumwein	75 cl	62.–
Ittinger «Blütenzauber» – Fortunatus mit Rosenblütensirup	10 cl	11.–
«Blütenzauber» alkoholfrei	10 cl	8.–

Ittinger Amber – ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert			
Flasche	5.6 %	33 cl	5.80

Weitere alkoholische Getränke

Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	45.–
Glühwein (mit Ittinger Blauburgunder)	100 cl	43.–
Champagner Louis Roederer Brut	75 cl	95.–

Alkoholfreie Getränke

Ittinger Süssmost	100 cl	15.–
Orangensaft	100 cl	18.–
Glühmost alkoholfrei	100 cl	29.–
Ittinger Kräuterbowle*	100 cl	29.–
Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	35.–
Tröpfel – alkoholfreier Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	38.–
Tröpfel Sansbulle Rouge – alkoholfreier Essensbegleiter	50 cl	38.–

* Mindestmenge 3 Liter

0 Kilometer, 100% Geschmack.

Mit unserer 0-km-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.

Angebote gültig ab 2023 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

