




## Etwas Feines zwischendurch



### Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert  
21.–

### Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei   
18.–

### Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli

mit Salaten garniert  
25.–


### 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.–

### Metzger Rolfs Kalbsbratwurst

mit Jus, Pommes frites und buntem Gemüse  
21.50

### Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar  
36.–

### Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Ittinger Brie  
mit Hausbrot  
27.–

### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot und Hausbrot  
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelingli  
17.–

# O

#### 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 Rauchnebels**

kaltetes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit Hausbrot  
10.50

### **«Eingeklemmtes» im Hausbrot**

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Ittinger Brie  
10.–

### **«Eingeklemmtes» im Hausbrot**

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse  
8.–

## **Glace und Coupes**

### **Ittinger Eiskaffee**

Kaffeeglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm  
12.–

### **Der Sündige**

Schokoladenglace und Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm  
12.–

### **Coupe Romanoff**

Vanilleglace und Erdbeerglace mit Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm  
12.–

### **Glace- und Sorbetsorten**

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace  
Hochstamm Süssmost Sorbet  
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

### **Hausgemacht**

Ittinger Joghurt-Rhabarberglace, Quittensorbet  
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

### **Kinderdessert**

**Glacekugel nach Wahl** mit Rahm und Knusperhut  
4.50

**Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen**



### **Getränkekarte**

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

