




Etwas Feines zwischendurch

Wurst-Käsesalat

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

Ittinger Salatteller


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

Kürbiscrèmesuppe

Maggikraut | Kürbiskern-Öl
11.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig
Tartarsauce | Cherrytomaten | Gurken | gemischter Blattsalat
34.–


Ittinger Obazda

Ittinger Brie-Crème | Rettich | Ittinger Holzofenbrot 
14.–

Ittinger Klosterteller

Ittinger Rohschinken | Mostbröckli | Rauchspeck | Hofkäse rezent | Ittinger Brie
hausgemachtes Essiggemüse | Ittinger Holzofenbrot
27.–

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli 
hausgemachtes Birnenbrot | Ittinger Holzofenbrot | Ittinger Aprikosen-Senf
17.–

«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot

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

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.–

Coupe Nesselrode

Vanilleglace | Vermicelles | Meringues | Schlagrahm
14.–

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace | Erdbeerglace |
Nuss-Caramel-Krokantglace | Marzipan-Sauerkirschenglace | Zwetschgensorbet
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet
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.

Getränkete

