




## Etwas Feines zwischendurch



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

garniert  
21.–

### Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei   
19.–

### Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli

mit Salaten garniert  
26.–


### 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.–

### Kürbissuppe

vom Ittinger Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen   
11.–

### Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Hofkäse und Ittinger Brie  
mit Ittinger Holzofenbrot  
27.–

### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Rebkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot und  
Ittinger Holzofenbrot, Baumnüssen und gedörrten Ittinger Öpfelringli  
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**

Kaltes Ittinger Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit Ittinger Holzofenbrot  
11.–

### **«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot**

mit Ittinger Rohschinken, Ittinger Mostbröckli oder Ittinger Brie  
10.–

### **«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot**

mit gekochtem Ittinger Schinken, Ittinger Fleischkäse, Toggenburger Salami oder Ittinger Hofkäse  
9.–

## **Glace und Coupes**

### **Der Sündige**

Schokoladenglace und Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm  
13.–

### **Coupe Nesselrode**

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm  
13.–

### **Coupe Apfelkuchen**

Joghurtglace und Schokoladenglace mit Ittinger Apfelkompott, Mandel-Crumble und Schlagrahm  
14.–

### **Glace- und Sorbetsorten**

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace  
Hochstamm Süssmost Sorbet  
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

### **Hausgemacht**

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet  
Neue Perle 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**



Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer