

Nationale Woche gegen Food Waste

Molken-Panna Cotta



eingelegte Hagel-Trauben | Radiesli-Vinaigrette
Radieschenblatt-Espuma

17.–



Karpfen-Tatar

Ittinger Hagel-Stangensellerie-Beet | gehobelter Fenchel | Buttermilchsauce | gerösteter Buchweizen

19.–

Kuh-Siedfleischsalat

Meerrettich-Crème | caramelisierte Ittinger Äpfel | rote gepickelte Zwiebeln

19.–

Kuh-Brasato-Raviolo

geschmorte Ittinger Kuh | Hofkäse-Crumble | Salbei-Butter

24.– / 36.–



Ittinger Restenkäse-Suppe



Spinat-Holzofenbrot-Knödel

13.–

Hauptgänge

Linsen-Täschli mit Tomaten-Marmelade



Gemüse-Tatar aus übrigem Suppengemüse | weisser Tomatenschaum

28.–

Schweinsleberli vom Schloss Herdern

Schweins-Jus | Holzofenbrot-Spinat-Knödel | eingelegte Spinatstiele

32.–

Ittinger Regenbogen-Forellenfilet mit Kräuterkruste aus Holzofen-Paniermehl

Fenchelgemüse | Fenchelsud aus Rüstabschnitten mit Stammer Safran verfeinert

Salzkartoffeln und Pommes Vietnam aus Restkartoffeln vom Tournieren

47.–

Ein Dessert versüsst das Leben

Aqua Faba-Meringues



Beerenkonfi aus Überschuss | Ittinger Minzschaum

12.–

Ittinger Käsemousse



Amber-Bier-Gelée | Aprikosen-Senf

14.–



Nationale Woche gegen Food Waste

Unser Restaurant ist Teil der Nationalen Woche gegen Food Waste – der schweizweiten Bewegung für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Vom 12. bis 20. September 2026 (und wir vielleicht auch länger) engagieren wir uns gemeinsam mit über 40 weiteren Organisationen für weniger Verschwendung.