

Angebot für Aperitifs und Empfänge

Häppchen, Snacks und Getränke

Apéro-Snacks

Hausgemachte Kräutermanteln (ca. 50g) ✓	Portion	4
Hausmarinierte gemischte Oliven (ca. 50g) ✓✓	Portion	4
Hausgemachte Grissini mit Ittinger Kräutern ✓✓	Portion	4
Mais-Chips Tomaten-Dip ✓✓	Portion	6
Hausgemachte Antipasti mit Aubergine & Zucchini eingelegte Cherrytomaten ✓✓	Portion	6
Gemüse-Sticks Ittinger Kräuter-Sauerrahm Tomaten-Hummus ✓	Portion	6
Bruschetta mit Gemüsestater Kräuter-Mayonnaise ✓	Stück	4
Bruschetta mit Ittinger Kalbstater eingelegte Ittinger Zwiebeln	Stück	4.50
Bruschetta mit Ittinger Blau eingelegte Ittinger Feige ✓	Stück	4.50
Geräuchertes Forellen-Praliné Pumpernickel Senfkaviar Apfel-Joghurt	Stück	5

Verschiedene Tortillas

Weizentortillas Ittinger Frischkäse Gurke getrocknete Tomaten Kräuter-Pesto ✓	Stück	3
Weizentortillas Ittinger Beinschinken Ittinger Apfel-Frischkäse	Stück	3
Weizentortillas geräucherte Trutenbrust Ittinger BBQ-Sauce Röstzwiebeln	Stück	3

Ittinger Zopfbaguette – à 16 Portionen –

mit Produkten aus unserer Bäckerei, Käserei, Gärtnerei und Metzgerei

Ittinger Brie Ittinger Apfelchutney Blattsalat ✓	pro Baguette	42
Ittinger Hofkäse Aprikosensenf Blattsalat ✓	pro Baguette	42
Ittinger Kräuterfrischkäse Tomate Gurke Ittinger Freiland-Ei ✓	pro Baguette	42
Beinschinken getrocknete Tomaten Frischkäse Blattsalat	pro Baguette	42
Fleischkäse eingelegte Gurken Tartarsauce Blattsalat	pro Baguette	42
Rohschinken getrocknete Tomaten Frischkäse Blattsalat	pro Baguette	48
Mostbröckli Essiggurken Kräuterfrischkäse Blattsalat	pro Baguette	48

Ittinger Focaccia-Würfel – 10 Portionen gefüllt mit

Rosmarin-Focaccia nature ✓✓	pro Focaccia	15
Oliven-Tapenade ✓✓	pro Focaccia	20
Dörrtomaten S'Chäsl Ittinger Kräuter-Pesto ✓	pro Focaccia	25
Ittinger Rohschinken Ittinger Hofkäse rezent Rucola	pro Focaccia	30

Spiesschen

Spiesschen mit Trauben Ittinger Rebkäse ✓	Stück	4.50
Spiesschen mit gemischten Früchten ✓✓	Stück	4.50

Ittinger Spezialitäten – mit Produkten aus unserer Bäckerei, Käserei, Gärtnerei und Metzgerei

Ittinger Klosterteller Mostbröckli Rohschinken Rohessspeck eingelegtes Gemüse	(120g)	28
Ittinger Käseteller Hofkäse rezent Rebkäse Vesperkäse Ittinger Brie ✓		
hausgemachtes Birnbrot Ittinger Aprikosen-Senf gedörrte Ittinger Öpfelringli	(120g)	18

Warme Häppchen

Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei Aprikosensenf	Stück	2.50
Hausgemachte Rinds-Hackbällchen Ittinger Kräuter-Sauerrahm Salsa	Stück	2.50
Hausgemachte Schinkengipfeli	Stück	2.50
Pouletspiesschen Apfel-Honig-Glasur	Stück	3.50
Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat gebackenes Kalbsschnitzel	Stück	5.50
Ittinger Käse-Lauch-Quiche ✓	Stück	2
Saisonale Suppe im Glas; z.B. Gazpacho, Kürbis, Ittinger Weinsuppe	Stück	4
Randen-Kichererbsen-Bällchen Basilikum-Hummus ✓✓	Stück	3.50

Süsse Häppchen

Schokoladen-Brownie	Stück	2.50
Klostercake-Würfel	Stück	2.50

Apéro–Vorschläge in drei Varianten

Auswahl I – CHF 16 p.P.

Ab 10 Personen – 5 Stück p.P.

- Bruschetta mit Gemüsetatar | Kräuter-Mayonnaise
- Weizentortillas | Ittinger Beinschinken | Ittinger Apfel-Frischkäse
- Hausgemachte Kräutermanteln | hausmarinierte gemischte Oliven
- Focaccia-Würfel gefüllt mit Dörrtomaten | S'Chäsli | Ittinger Kräuter-Pesto
- Spiesschen mit Trauben | Ittinger Rebkäse

Auswahl II – CHF 19 p.P.

Ab 10 Personen – 6 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette | Ittinger Hofkäse | Aprikosensenf | Blattsalat
- Pouletspiesschen | Apfel-Honig-Glasur
- Geräuchertes Forellen-Praliné | Pumpernickel | Senfkaviar | Apfel-Joghurt
- Saisonale Suppe im Glas
- Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei | Aprikosensenf
- Spiesschen mit gemischten Früchten

Auswahl III – CHF 29 p.P.

Ab 10 Personen – 8 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette | Mostbröckli | Essiggurken | Kräuterfrischkäse | Blattsalat
- Bruschetta mit Ittinger Kalbstatar | eingelegte Ittinger Zwiebeln
- Geräuchertes Forellen-Praliné | Pumpernickel | Senfkaviar | Apfel-Joghurt
- Hausgemachte Rinds-Hackbällchen | Ittinger Kräuter-Sauerrahm | Salsa
- Bruschetta mit Ittinger Blau | eingelegte Ittinger Feige
- Ittinger Käse-Lauch-Quiche
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Saisonale Suppe im Glas

Apéro Riche – CHF 49 p.P.

Ab 20 Personen

- Ittinger Käseteller | Ittinger Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie hausgemachtes Birnbrot | Ittinger Aprikosen-Senf | gedörrte Ittinger Öpfelringli
- Ittinger Klosterteller | Mostbröckli | Rohschinken | Rohessspeck | eingelegtes Gemüse
- Bruschetta mit Ittinger Kalbstatar | eingelegte Ittinger Zwiebeln
- Bruschetta mit Gemüsetatar | Kräuter-Mayonnaise
- Zopfbaguette mit Ittinger Hofkäse | | Aprikosensenf | Blattsalat
- Weizentortilla | Ittinger Frischkäse | Gurke | getrocknete Tomaten | Kräuter-Pesto
- Spiesschen mit Trauben | Ittinger Rebkäse
- Geräuchertes Forellen-Praliné | Pumpernickel | Senfkaviar | Apfel-Joghurt
- Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | gebackenes Kalbsschnitzel
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Saisonale Suppe im Glas
- Thurgauer Süssmostcrème
- Spiesschen mit gemischten Früchten

Angebot für Aperitifs und Empfänge – Getränke

Ittinger Weine und Schaumweine

Müller Thurgau	75 cl	48
Seyval Blanc	75 cl	48
Johanniter	75 cl	48
Pinot Gris	75 cl	58
Federweiss	75 cl	48
Fortunatus Brut - traditioneller Schaumwein	75 cl	68
Ittinger «Blütenzauber» – Fortunatus mit Rosenblütensirup	10 cl	11
«Blütenzauber» alkoholfrei	10 cl	8

Ittinger Original – Amber

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft			
Flasche	5.6 %	33 cl	6.50

Ittinger Gold – Lager

Erfrischend, goldgelb mit einem Hauch Zitronenmelisse und Honig			
Flasche	4.9 %	33 cl	6.50

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	110

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	42
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 Holzofenbäckerei. 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.

Angebote gültig ab 2026 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer