

## Nationale Woche gegen Food Waste

### Molken-Panna Cotta <sup>7 12</sup>

eingelegte Hagel-Trauben | Radiesli-Vinaigrette  
Radieschenblatt-Espuma  
17.–



### Karpfen-Tatar <sup>4 7 12</sup>

Ittinger Hagel-Stangensellerie-Beet | gehobelter Fenchel | Buttermilchsauce | gerösteter Buchweizen  
19.–

### Kuh-Siedfleischsalat <sup>12</sup>

Meerrettich-Crème | caramelisierte Ittinger Äpfel | rote gepickelte Zwiebeln  
19.–

### Kuh-Brasato-Raviolo <sup>1 3 7 9 12</sup>

geschmorte Ittinger Kuh | Hofkäse-Crumble | Salbei-Butter  
24.– / 36.–



### Ittinger Restenkäse-Suppe <sup>1 3 7 12</sup>

Spinat-Holzofenbrot-Knödel  
13.–

## Hauptgänge

### Linsen-Täschli mit Tomaten-Marmelade <sup>1 6 9 12 16</sup>

Gemüse-Tatar aus übrigem Suppengemüse | weisser Tomatenschaum  
28.–

### Schweinsleberli vom Schloss Herdern <sup>1 7 12</sup>

Schweins-Jus | Holzofenbrot-Spinat-Knödel | eingelegte Spinatstiele  
32.–

### Ittinger Regenbogen-Forellenfilet mit Kräuterkruste aus Holzofen-Paniermehl <sup>1 4 7 12</sup>

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 <sup>6 12 16</sup>

Beerenkonfi aus Überschuss | Ittinger Minzschaum  
12.–

### Ittinger Käsemousse <sup>1 7 12</sup>

Amber-Bier-Gelée | Aprikosen-Senf  
14.–



## Allergene

1 Gluten | 2 Krustentiere | 3 Eier/Eiweiss | 4 Fisch/Schellfisch | 5 Erdnüsse/Kerne | 6 Soja | 7 Laktose  
8 Baumnüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Hülsenfrüchte | 14 Weichtiere  
15 Pilze | 16 Lupine

## 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.