



Ittinger Waldfondue - ganzjährig ein Genuss & Erlebnis

Nach einem kurzen Spaziergang oder einer kleinen Wanderung durch die Klosteranlage erreichen Sie unseren Grillplatz direkt am Waldrand oberhalb des Ittinger Hopfengartens. Belohnt werden Sie mit einem herrlichen Ausblick über die Thur-Ebene nach Frauenfeld bis hin zum über 2500 m hohen Säntis, dem höchsten Berg im Alpsteinmassiv. In diesem einzigartigen Ambiente erwartet Sie unser Käsermeister bereits mit einem bodenständigen Apéro. In der kalten Jahreszeit servieren wir Glühwein über dem offenen Feuer und Glühmost, im Sommer eine erfrischende alkoholfreie Fondue-Bowle, Weine aus dem Eigenbau sowie unser Ittinger Amber Bier. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere feinen Spezialitäten aus der eigenen Metzgerei.

Geniessen Sie das Ittinger Waldfondue über offenem Feuer mit dem knusprigen Holzofenbrot aus unserer Bäckerei. Erleben Sie einen geselligen Abend mit guten Gesprächen in einer offenen und lockeren Runde. Ob Schwyzerörgeli, Alphornbläser oder Jodlerchor – gerne organisieren wir Ihnen einen musikalischen Rahmen rund um diesen unvergesslichen Anlass. Ausklingen lässt sich der Abend gemütlich bei Kaffee, hauseigenen Edelbränden und einem leckeren Dessert in unseren Gastwirtschaftsräumen.

Gut zu wissen

Unser Waldfondue gibt es nicht nur im Winter. Auch im Sommer ist ein Käsefondue unter freiem Himmel ein Hochgenuss. Das Waldfondue findet bei jeder Witterung statt. Bei Regen bietet unser Werkschopf ausreichend Schutz vor Nässe und Wind.

Warme Bekleidung und festes Schuhwerk sind in jedem Fall empfehlenswert – der Anlass im Freien dauert etwa 1,5 Stunden und je nach Stimmung beim Ausklang in unseren Gastwirtschaftsräumen auch etwas länger.

Angebot & Preis

Glühwein und Glühmost zum Aperitif im Winter/eine alkoholfreie Fondue-Bowle im Sommer, Ittinger Waldfondue mit unserem Käsermeister, Holzofenbrot aus unserer Bäckerei, Kirsch und ein feines Dessert.

Pauschalpreis: 54.– pro Person. Mindestteilnehmerzahl 20 Personen bzw. ab einem Mindestumsatz von 1080.–.

Optional/auf Ihre individuelle Bestellung

Apéro-Spezialitäten aus unserer Metzgerei, musikalische Umrahmung und zusätzliche Getränke.

Wir beraten Sie gerne.

