



Etwas Feines zwischendurch



Ittinger Salatteller

assortierte Gemüsesalate | Blattsalat-Variation
Thurgauer Dressing
19.–

Wurst-Käsesalat

Ittinger Salatwurst | Ittinger Essiggurken | Zwiebeln | Ittinger Hofkäse | gemischter Blattsalat
21.–

Ittinger Kürbiscrèmesuppe

Ittinger Sauerrahm
12.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amberbierteig

gemischter Blattsalat | Tartarsauce
36.–

Ittinger Klosterteller

Rohschinken | Mostbröckli | Rauchspeck | Hofkäse rezent | Ittinger Brie
hausgemachtes Essiggemüse | Ittinger Holzofenbrot
28.–

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli
hausgemachtes Birnbrot | Ittinger Holzofenbrot | Ittinger Aprikosen-Senf
18.–

«Eingeklemmtes» im Ittinger Holzofenbrot

mit Ittinger Rohschinken, Ittinger Beinschinken, Ittinger Mostbröckli oder Ittinger Hofkäse
10.–

0

Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In unserer 0-Kilometer-Philosophie vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, Forellenzucht, 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**. Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb und von Bauernhöfen in der Nähe. Transparenz ist uns wichtig und Natur bleibt Natur: Es kommt vor, dass (eigene) Produkte kurzfristig ausgehen. In diesem Fall sorgt unser Küchen-Team für adäquate Alternativen und unser Service-Team würde Sie mündlich informieren.

Glace und Coupes

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace | Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel | Schlagrahm | geröstete Pekannüsse
14.–

Coupe Nesselrode

Vermicelles | Vanilleglace | Meringues | Schlagrahm
14.–

Incarom-Eclair

Dulce de Leche | Incarom-Glace
13.–

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace
Erdbeerglace | Kaffeeglace
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Ittinger Quittensorbet | Zwetschgen-Zimt-Sorbet
Incarom-Glace

vom Pilgerhof:

Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)
Löwenzahn-Nuss-Glace

pro Kugel 5.– | 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.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer