

Grillieren mit Spiess und Pfännli

Nach einem kurzen Spaziergang über unsere Anlage, vorbei an den Reben und Feldern der Kartause Ittingen, erreichen Sie unseren Grillplatz beim Weidstall. Der „Weidstall“ ist ein landwirtschaftliches Gebäude mit Kuhstall, einem kleinen Gastraum und wunderbarem Ausblick über die Thurlandschaft. Land-Idylle pur!

In diesem einzigartigen Ambiente wird gemeinsam der Grill angeheizt. Bis die Kohlen glühen, geniessen Sie einen Aperitif und anschliessend feine Produkte aus den eigenen Betrieben:

Hausgemachte Würste, Steaks und Speck aus der Hofmetzgerei, Ittinger Rebkäse aus der eigenen Käserei, dazu ein Glas Ittinger Wein oder ein kühles Ittinger Bier.

Erleben Sie einen unvergesslich „urchigen“ Abend mit Kulinarik, Landluft und authentischer Kultur.



Angebot und Preis



Auswahl: Verschiedene saftige Grilladen aus unserem Gutsbetrieb und der näheren Region, knackiges Gemüse, saisonale Salate, knuspriges Ittinger Holzofenbrot sowie diverse Saucen und hausgemachte Dips. Als süsser Abschluss servieren wir einen leckeren Blechkuchen aus unserer Pâtisserie.

Der Grill-Event kostet 64.– pro Person, inkl. Miete des Weidstalls.

Die Mindestteilnehmerzahl ist 10 Personen, bzw. ein Pauschalbetrag von 640.–. Für den Aufbau, die Bereitstellung, die Instruktion und die dreistündige Betreuung durch unseren Grillmeister verrechnen wir 350.– (bis 30 Personen/ab 31 Personen auf Anfrage) zusätzlich.

Aperitif, Weisswein, Rotwein, Ittinger Bier, Süssmost und Mineralwasser werden nach Konsumation/Verbrauch abgerechnet. Weitere Getränke können ebenfalls vorbestellt werden.

Gerne organisieren wir Ihnen den passenden musikalischen Rahmen. Ob Schwyzerörgeli, Alphornbläser oder Jodlerchor – wir beraten Sie sehr gern.



Gut zu wissen

Grillieren macht besonders vom Frühjahr bis in den Herbst Spass.

Der Grill-Event findet bei jedem Wetter bis 22.30 Uhr statt – später begrünnen wir Sie gerne zum Ausklang in unserem Ochsenstall oder im Amber Boden. Sollte es regnen, bieten der Weidstall (bis 25 Personen) oder ein Werkschopf entsprechenden Unterschlupf. Gerne verweisen wir Sie auch auf unser Ganzjahresangebot „Ittinger Waldfondue“, welches für die kalte Jahreszeit am besten geeignet ist.