

## Angebot für Aperitifs und Empfänge – Häppchen, Snacks und Getränke

### Apero-Snack

Hausgemachte Kräutermanteln (ca. 50g)	Portion	4.–
Hausmarinierte schwarze Oliven (ca. 50g)	Portion	4.–
Grissini mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken	Stück	2.–
Bruschetta mit Oliven-Tomaten Tapenade ( <i>vegetarisch</i> )	Stück	3.50
Bruschetta mit Rindfleischtatar	Stück	4.50

### Verschiedene Wraps gefüllt mit

Ittinger Frischkäse, Ittinger Beinschinken und Sprossen	Stück	3.–
geräucherter Trutenbrust und Currymayonaise	Stück	3.–
geräucherter Lachsforelle und Meerrettich	Stück	3.–
Frischkäse, Gurken, Tomaten, Sprossen ( <i>vegetarisch</i> )	Stück	3.–

### Ittinger Zopfbaguette à 16 Portionen

belegt mit Produkten aus unserer Käserei, der Metzgerei und dem Gutsbetrieb

Ittinger Brie	pro Baguette	42.–
Ittinger Hofkäse	pro Baguette	42.–
Frischkäse, Tomate, Gurke und Ei ( <i>vegetarisch</i> )	pro Baguette	42.–
Beinschinken	pro Baguette	42.–
Fleischkäse	pro Baguette	42.–
Rohschinken	pro Baguette	48.–
Mostbröckli	pro Baguette	48.–

### Spiesschen

Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum ( <i>glutenfrei</i> )	Stück	4.50
Gemischter Fruchtspiess ( <i>glutenfrei + laktosefrei</i> )	Stück	4.50
Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken ( <i>glutenfrei + laktosefrei</i> )	Stück	4.50

### Ittinger Spezialitäten

Klosterteller mit Mostbröckli, Rohschinken und Rohessspeck	120g	27.–
Käseteller mit vier Käsesorten, Dörrobst, Ittinger Birnbrot und Nüssen	120 g	17.–
Klosterbrot-Baguette mit Pandur und Baumnüssen	1'200 g	Stück 38.–

### Warme Häppchen

Metzger Rolfs Chilibällchen in pikanter Sauce	Stück	2.–
Hausgemachte Kalbfleischbällchen und Tomatensugo	Stück	2.–
Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei	Stück	2.–
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Gebratene Pouletspiesschen mit Thai-Curry Dip	Stück	3.50
Kartoffelsalat mit gebackenen Kalbschnitzeli	Stück	5.50
Arancini mit Spinatfüllung ( <i>vegan</i> )	Stück	2.50
Kichererbsenkugeln mit Ittinger Kräuterjoghurt-Dip	Stück	2.80
Ittinger Käse-Lauchquiche	Stück	2.–
Süppchen im Thermoglas	Stück	4.–



## Apero-Vorschläge in drei Varianten

### Auswahl I - CHF 16 p.P.

Ab 10 Personen 5 Stück p. P.

- Bruschetta mit Oliven-Tomaten Tapenade (*vegetarisch*)
- Weizenwrap gefüllt mit Ittinger Frischkäse, Beinschinken und Sprossen
- Hausgemachte Kräutermanteln und hausmarinierte schwarze Oliven
- Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*glutenfrei*)
- Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce

### Auswahl II - CHF 19 p.P.

Ab 10 Personen - 6 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette mit Käse und Rohschinken aus dem Gutsbetrieb
- Gebratene Pouletspiesschen mit Thai-Curry Dip
- Weizenwrap gefüllt mit geräucherter Lachsforelle und Meerrettich
- Süppchen im Thermoglas
- Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei
- Gemischter Fruchtspiess (*glutenfrei + laktosefrei*)

### Auswahl III – CHF 29 p.P.

Ab 10 Personen - 9 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette mit Mostbröckli aus dem Gutsbetrieb
- Bruschette mit Rindfleischtatar
- Spiesschen mit Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken (*glutenfrei + laktosefrei*)
- Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce
- Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*glutenfrei*)
- Gebratener Pouletspiess mit Thai-Curry Dip
- Gebackene Kalbsschnitzel im Ittinger Kräutermantel mit Kartoffelsalat
- Tagessüppchen im Thermoglas

### Apero Riche – CHF 49 p.P.

- Ittinger Käseauswahl
  - Belegtes Ittinger Holzofenbaguette mit Mostbröckli aus dem Gutsbetrieb
  - Focaccia mit Rucola und grilliertem Gemüse (*vegetarisch*)
  - Bruschette mit Rindfleischtatar
  - Weizenwrap gefüllt mit geräucherter Lachsforelle und Meerrettich
  - Spiesschen mit Melonenwürfel und Ittinger Rohschinken (*glutenfrei + laktosefrei*)
  - Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum (*vegetarisch + glutenfrei*)
  - Hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce
  - Gebackene Kalbsschnitzel im Ittinger Kräutermantel mit Kartoffelsalat
  - Arancini mit Spinatfüllung (*vegetarisch*)
  - Suppe mit Apfel, Rüebli und Ingwer (*vegetarisch*)
  - Klostercake Würfel
  - Thurgauer Süssmostcrème
- Auf Wunsch zusätzlich: Ittinger Käsefondue am Stehtisch



## Angebot für Aperitifs und Empfänge - Getränke

### Weine und Schaumweine aus unserer eigenen Kellerei

Müller Thurgau	75 cl	42.–
Seyval Blanc	75 cl	46.–
Pinot Gris	75 cl	58.–
Federweiss	75 cl	44.–
Fortunatus Cuvée Brut - traditioneller Schaumwein	75 cl	59.–
Ittinger «Blütenzauber» - Fortunatus mit Rosenblütensirup	10 cl	9.50
«Blütenzauber» alkoholfrei	10 cl	7.–

### Ittinger Amber - ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert			
Flasche	5.6 %	33 cl	5.60

### 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	95.–

### Alkoholfreie Getränke

Ittinger Süssmost	100 cl	15.–
Orangensaft	100 cl	18.–
Glühmost alkoholfrei	100 cl	29.–
Ittinger Traubensaft-Mix*	100 cl	29.–
Ittinger Kräuter-Bowle*	100 cl	29.–
Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	35.–
Tröpfel - alkoholfreier Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	35.–

\* *Mindestmenge 3 Liter*

Angebote gültig ab 2020 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

