



## Etwas Feines zwischendurch



**Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat**  
garniert  
21.–

**Gemischter Salatteller**  
mit Ittinger Freiland-Ei  
18.–



**Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli**  
mit Salaten garniert  
25.–

**Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce**  
**Thurgauer** – mit geriebenen Äpfeln und Kräutern  
**Französisch** – nach einem alten Hausrezept  
**Italienisch** – mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

**Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei**  
mit Nüsslisalat und Ittinger Apfeldressing  
16.–



**Vegetarische Ittinger Gerstensuppe**  
mit frischen Kräutern  
10.– / grosse Portion 14.–



**Metzger Rolfs Kalbsbratwurst**  
mit Zwiebelsauce, Pommes frites und buntem Gemüse  
21.50

**Ittinger Klosterteller**  
Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Ittinger Brie  
mit Ruchbrot  
27.–

**Ittinger Käseteller**  
Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie  
mit hausgemachtem Birnbrot und Ruchbrot  
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli  
17.–



### **O** Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In unserer 0-Kilometer-Philosophie vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, 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**. Alles Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vorübergehend vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.



### **Ittinger Rauchchnebeli**

kaltes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit Ruchbrot  
10.50

### **«Eingeklemmtes» im Ruchbrot**

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Ittinger Brie  
10.–

### **«Eingeklemmtes» im Ruchbrot**

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse  
8.–

## **Dessert und Coupes**

### **Der Sündige**

Schokoladenglace und Vanilleglace,  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm  
12.–

### **Coupe Nesselrode**

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm  
11.–

### **Coupe Röteli**

Marzipan-Sauerkirschglace und Schokoladenglace  
mit in Ittinger Röteli eingelegten Kirschen und Schlagrahm  
12.–

### **Coupe Danmark**

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln  
11.–

## **Glace- und Sorbetsorten**

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace  
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

### **Hausgemacht**

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet  
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

## **Kinderdessert**

**Glacekugel nach Wahl** mit Rahm und Knusperhut  
4.50

**Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen**

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

