



Etwas Feines zwischendurch

Wurst-Käsesalat

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

Ittinger Salatteller

Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | Apfel-Randen-Salat | Rüeblisalat | gemischter Blattsalat 
essbare Blüten | Thurgauer Dressing
19.–

Thurgauer Rüeblirèmesuppe

geräucherter Sojajoghurt | Schweizer Ingwer
12.–

Blätterkohl-Duo

fermentierter Blätterkohl | geschmorter Blätterkohl | Baumnussenf
17.–

Gebackener Ittinger Brie

Ittinger Apfel-Chutney | gemischter Blattsalat 
18.–

Ittinger Klosterteller

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

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörnte 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, 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.



Glace und Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace | Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel | Schlagrahm | geröstete Pekannüsse
13.–

Birnen-Schoko-Coupe

Birnen-Zitronengras-Sorbet | Schokoladenglace | Ingwer-Crumble | Schlagrahm
12.–

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace
Nuss-Caramel-Krokantglace | Marzipan-Sauerkirschenglace
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet | Birnen-Zitronengras-Sorbet
vom Pilgerhof:
Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)
pro Kugel 4.50 | 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.

Getränkekarte

