

## **Frischer Spargel aus der Region und Bärlauch aus dem Ittinger Wald**

### **Vorspeisen mit Spargel**

#### **Vitello Tonnato**

vom Ittinger Kalb mit sämiger Thonsauce  
und grünem Thurgauer Spargelsalat  
21.–

#### **Frühkarottensuppe**

mit Ittinger Rüblikrautpesto, Hausbrot-Croûtons  
und Ittinger Rohschinkenstreifen  
11.–

### **Hauptgänge mit Spargel**

#### **Kalbssteak aus dem Gutsbetrieb**

mit Morchelrahmsauce, Bärlauchpizockel und grünem Thurgauer Spargel  
45.–

#### **Saltimbocca vom Alpsteiner Lammrücken**

mit Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten  
Ittinger Bratkartoffeln, grüner Thurgauer Spargel und Ittinger Kirchwingertjus  
42.–

#### **Grüner Thurgauer Spargel mit Ittinger Rohschinken**

im Blätterteig gebacken mit Bärlauchsauce  
und knackigen Salaten  
32.– / ohne Rohschinken 29.50

#### **Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen**

auf Thurgauer Grünspargel mit leicht tomatiertem Risotto  
und Zitronensauce  
37.–

### **Vegetarische Hauptgänge mit Spargel**

#### **Hausgemachte Bärlauchgnocchi**

mit weissem Spargel und Thurgauer Grünspargel  
27.–

#### **Ittinger Blau**

Thurgauer Grünspargel mit Ittinger Blauschimmelkäse-Sauce  
neue Bratkartoffeln und Tomaten-Confit  
27.–

