

Angebot für Aperitifs und Empfänge Häppchen, Snacks und Getränke

Apéro-Snacks

hausgemachte Kräutermanteln (ca. 50g)	Portion	4
hausmarinierte gemischte Oliven (ca. 50g)	Portion	4
Mais-Chips Ittinger Tomaten-Dip 	Portion	6
Bruschetta Ittinger Blau-Crème Ittinger Apfelchutney	Stück	3.50
Bruschetta Gemüsetatar Estragon-Crème	Stück	4
Bruschetta Kalbstatar vom Gutsbetrieb eingelegte Ittinger Zwiebeln	Stück	4.50
Randen-Tartelette Kichererbsen-Crème Perlzwiebeln Schnittlauch	Stück	3.50
Rosmarin-Tartelette Forellenmousse Senfkaviar Dill	Stück	4

Verschiedene Wraps

Spinattortilla Ittinger Frischkäse Gurke getrocknete Tomaten Blattsalat Ittinger Tomatenpesto	Stück	3
Weizentortilla geräucherte Thurtaler Forelle Ittinger Meerrettich-Frischkäse Frisée	Stück	3
Tomatentortilla Ittinger Beinschinken Ittinger Apfel-Frischkäse Brunnenkresse	Stück	3
Weizentortilla grilliertes Gemüse Ittinger Basilikumpesto Rauke 	Stück	3
Spinattortilla geräucherte Trutenbrust Ittinger BBQ-Sauce Blattsalat Röstzwiebeln	Stück	3

Ittinger Zopfbaguette à 16 Portionen

belegt mit Produkten aus unserer Käserei, der Metzgerei und dem Gutsbetrieb		
Ittinger Brie Ittinger Apfelchutney Blattsalat	pro Baguette	42
Ittinger Hofkäse Aprikosensenf Blattsalat	pro Baguette	42
Ittinger Kräuterfrischkäse Tomate Gurke Ittinger Freiland-Ei	pro Baguette	42
Beinschinken Senf-Crème getrocknete Tomaten Blattsalat	pro Baguette	42
Fleischkäse eingelegte Gurken Tatarsauce Blattsalat	pro Baguette	42
Rohschinken Peperoni-Crème grillierte Peperoni Blattsalat	pro Baguette	48
Mostbröckli Essiggurken Kräuterquark Blattsalat	pro Baguette	48

Spiesschen

Cherrytomaten Ittinger Rebkäse Basilikum	Stück	4.50
gemischter Fruchtspieß 	Stück	4.50

Ittinger Spezialitäten

Ittinger Klosterteller Mostbröckli Rohschinken Rohessspeck eingelegtes Gemüse (120g)	28
Ittinger Käseteller Hofkäse Rezent Ittinger Brie Rebchäsli Vesperkäse Klosterkäse Ittinger Birnbrot Aprikosensenf Nüsse (120g)	23

Warme Häppchen

Metzger Rolfs Chilibällchen Ittinger Kräuter-Sauerrahm	Stück	2
Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei Estragon-Senf-Crème	Stück	2
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Pouletspiesschen Koriander-Dip	Stück	3.50
Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat gebackenes Kalbsschnitzel	Stück	5.50
Ittinger Käse-Lauch-Quiche	Stück	2
Tagessuppe im Thermoglas	Stück	4
Randen-Kichererbsen-Bällchen Basilikum-Hummus 	Stück	3.50

Süsse Häppchen

Schokoladen-Brownie	Stück	2.50
Klostercake-Würfel	Stück	2.50



Apéro–Vorschläge in drei Varianten

Auswahl I – CHF 16 p.P.

Ab 10 Personen – 5 Stück p. P.

- Bruschetta | Gemüsetatar | Estragon-Crème
- Tomatentortilla | Ittinger Beinschinken | Ittinger Apfel-Frischkäse | Brunnenkresse
- hausgemachte Kräutermanteln | hausmarinierte gemischte Oliven
- Randen-Tartelette | Kichererbsen-Crème | Perlzwiebeln | Schnittlauch
- Spiesschen | Cherrytomaten | Ittinger Rebkäse | Basilikum

Auswahl II – CHF 19 p.P.

Ab 10 Personen – 6 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette | Ittinger Hofkäse | Aprikosensenf | Blattsalat
- Pouletspiesschen | Koriander-Dip
- Weizentortilla | geräucherte Thurtaler Forelle | Ittinger Meerrettich-Frischkäse | Frisée
- Tagessuppe im Thermoglas
- Schweinsbratwürstli aus der Hofmetzgerei | Estragon-Senf-Crème
- gemischter Fruchtspiess

Auswahl III – CHF 29 p.P.

Ab 10 Personen – 8 Stück p.P.

- Ittinger Zopfbaguette | Mostbröckli | Essiggurken | Kräuterquark | Blattsalat
- Bruschetta | Kalbstatar vom Gutsbetrieb | eingelegte Ittinger Zwiebeln
- Rosmarin-Tartelette | Forellenmousse | Senfkaviar | Dill
- Metzger Rolfs Chilibällchen | Ittinger Kräuter-Sauerrahm
- Bruschetta | Ittinger Blau-Crème | Ittinger Apfelchutney
- Ittinger Käse-Lauch-Quiche
- Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | gebackenes Kalbsschnitzel
- Tagessuppe im Thermoglas

Apéro Riche – CHF 49 p.P.

Ab 10 Personen

- Ittinger Käseteller | Hofkäse Rezent | Ittinger Brie | Rebchäsli | Vesperkäse | Klosterkäse | Aprikosensenf | Ittinger Birnbrot | Nüsse
- Bruschetta | Kalbstatar vom Gutsbetrieb | eingelegte Ittinger Zwiebeln
- Bruschetta | Gemüsetatar | Estragon-Crème
- Ittinger Klosterteller | Mostbröckli | Rohschinken | Rohessspeck | eingelegtes Gemüse
- Zopfbaguette | Ittinger Brie | Ittinger Apfelchutney | Blattsalat
- Weizentortilla | grilliertes Gemüse | Ittinger Basilikumpesto | Rucola
- Spiesschen | Cherrytomaten | Ittinger Rebkäse | Basilikum
- Rosmarin-Tartelette | Forellenmousse | Senfkaviar | Dill
- Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | gebackenes Kalbsschnitzel
- Schinkengipfeli
- Tagessuppe im Thermoglas
- Thurgauer Süssmostcrème
- gemischter Fruchtspiess



Angebot für Aperitifs und Empfänge – Getränke

Weine und Schaumweine aus unserer eigenen Kellerei

Müller Thurgau	75 cl	48.–
Seyval Blanc	75 cl	48.–
Pinot Gris	75 cl	58.–
Federweiss	75 cl	48.–
Fortunatus Brut - traditioneller Schaumwein	75 cl	68.–
Ittinger «Blütenzauber» – Fortunatus mit Rosenblütensirup	10 cl	11.–
«Blütenzauber» alkoholfrei	10 cl	8.–

Ittinger Amber – ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert			
Flasche	5.6 %	33 cl	6.50

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 Kräuterbowle*	100 cl	29.–
Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	35.–
Tröpfel – alkoholfreier Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	42.–
Tröpfel Sansbulle Rouge – alkoholfreier Essensbegleiter	50 cl	38.–

* Mindestmenge 3 Liter

0 Kilometer, 100% Geschmack.

Mit unserer 0-km-Philosophie vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, aus dem Weinkeller, den Obstanlagen, aus Getreidekammer und Holzofenbäckerei. 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» vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.

Angebote gültig ab 2024 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

