

Frühlingsboten mit Köpfchen...
...Frischer Spargel und Bärlauch aus der Region

Vorspeisen mit Spargel

Vitello Tonnato

vom Ittinger Kalb mit sämiger Thonsauce
auf grünem Spargelsalat
21.–

Gebackener Grünspargel

auf buntem Frühlingssalat mit jungem Spinat
Radiesli und Ittinger Frischkäsenocken
15.–

Weisse Spargelcrèmesuppe

mit Bärlauchrahm, Croûtons und Ittinger Rohschinkenstreifen
11.–

Hauptgänge mit Spargel

Bunter Spargelrisotto

mit gebratenen Rindsfiletwürfeln, Kräutermanteln
und Tomatenkonfit
38.–

Saltimbocca vom Alpsteiner Lammrücken

mit Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten
Pfyner Kartoffeln, grüner Spargel und Ittinger Kirchwingertjus
42.–

Grüner Thurgauer Spargel mit Ittinger Rohschinken

im Blätterteig gebacken mit Bärlauchsauce
und knackigen Salaten
32.–

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Grünspargel mit leicht tomatiertem Risotto
und Limettensauce
34.–

Spargel Milanese

Thurgauer Grünspargel mit Ittinger Hartkäse überbacken
neue Bratkartoffeln und Ittinger Spiegelei
29.–

Vegetarische Hauptgänge mit Spargel

Bärlauch-Fettucine

mit grünem und weissem Spargel
und Ittinger Rauchforelle
25.50

Ittinger Blau

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

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

