



Freitag, 22.Mai 2026 & Samstag, 23.Mai 2026

Vorspeisen


Grüner Thurgauer Spargel 
Gemüse-Vinaigrette | Kräuterkartoffeln
23.– / 32.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU

Bunter Blattsalat an Thurgauer-Dressing 
Ittinger Freiland-Ei | Blumen aus dem Klostergarten | Holzofenbrot-Croûtons
14.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
5-KILOMETER-MENU


Wildschwein*-Raviolo
sautierte Pilze | Bärlauch-Öl | Liebstöckelschaum
21.– / 32.–
**aus hiesiger Jagd*

Kohlrabisuppe 
Sauerampfer-Pesto | Radiesli
12.–

Hauptgänge


Cordon Bleu vom Schloss Herdern-«Säuli»
Ittinger Hofkäse rezent | hausgeräucherter Speck
lauwarmer Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | hausgemachtes Ketchup
42.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU

Wirz-Köpfchen 
Dinkel | Nüsse | confierte Cherrytomaten | Liebstöckelsauce
32.–

Ittinger Kuh-Praliné mit geräuchertem Kuheuter
Ittinger Kartoffelstock | eingelegte Ittinger Zucchini | Bärlauch-Kapern
39.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
0-KILOMETER-MENU

Thurgauer Grünspargel 
Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln
34.–
Wahlweise dazu
Portion Ittinger Beinschinken: 6.50
Portion luftgetrockneter Ittinger Rohschinken: 8.50
Portion gemischter Ittinger Schinken: 7.50



Frühlings-Bowl



grüner Spargel | Radieschen | Radieschenchips | Kirschtomaten | Rotkohl
Schweizer Shiitake-Pilze | Ittinger Walnüsse | Gerste
29.–

mit einem Onsen-Ei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–

Ittinger Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»
hausgemachte Kräuterspätzli | Speck-Rahmsauce | Röstzwiebeln | Ittinger Apfel-Chutney
38.–

Ittinger «Herrgottsbschysserli»

hausgemachte Kalbsmaultaschen | Ittinger Kartoffelstock
saure Ittinger Gurke | Ittinger Amber-Biersauce
34.– / 39.–



Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig

Salzkartoffeln | Tartarsauce | Cole Slaw-Salat
oder
mit gemischtem Blattsalat | Tartarsauce
37.–

0

Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In unserer 0-Kilometer-Philosophie vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, Forellenzucht, 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**.

Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb und von Bauernhöfen in der Nähe. Transparenz ist uns wichtig und Natur bleibt Natur: Es kommt vor, dass (eigene) Produkte kurzfristig ausgehen. In diesem Fall sorgt unser Küchen-Team für adäquate Alternativen und unser Service-Team würde Sie mündlich informieren.



Ein Dessert versüsst das Leben

Weisses Schokoladen-Panna Cotta

Rosmarin-Streusel | Rhabarbersorbet | Sauerampfer

15.–

Ittinger Süssmost-Crème

gedörrter Apfel | Rahm

12.–

Ittinger Minis

Ittinger Pavlova

Streusel
Zitronen-Verveine-Curd

Glace vom gebackenen Sellerie

Bergsalz | Isotta-Gel
Hafer-Granola

Schoko-Birnenküchlein

Birnen-Gel mit Birnen-Geist

6.– pro Stück ...oder kombinieren Sie alle drei Minis für 15.–

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace

Erdbeerglace | Kaffeeglace

pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Ittinger Quittensorbet | Rhabarbersorbet

vom Pilgerhof

Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)

Löwenzahn-Nuss-Glace

pro Kugel 5.– | Schlagrahm 1.50

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli
hausgemachtes Birnenbrot | Ittinger Holzofenbrot | Aprikosen-Senf

18.–



Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

