


# Pfingstsonntag, 24.Mai 2026 & Pfingstmontag, 25.Mai 2026


## Vorspeisen

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



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



**Schweizer Edamame-Mille Feuille**   
Filoteig | Apfel | Kräutersalat | Ittinger Rapsöl | Ittinger Trauben | gepickelte Radiesli  
16.-

**Grüne Spargelsuppe**   
Spargel-Konfetti | Gartenkräuter | gepoppter Amaranth  
14.-

## Hauptgänge

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



**Gebratene Rheintaler Ribelmals-Poulardenbrust**  
Thurgauer Grünspargel | Rhabarber | Rheintaler Ribelmals-Polenta  
44.-

**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

**Brennnesselknödel**   
gerösteter Buchweizen | Morcheln | Thurgauer Grünspargel  
34.-



### 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.–

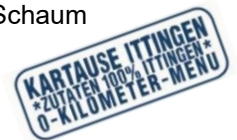
### Ittinger «Herrgottsbschysserli»

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



### Ittinger Regenbogenforellenfilet nach Müllerinnen Art

Ittinger Schnittlauchkartoffeln | eingelegte Ittinger Zucchetti | Ittinger Liebstöckel-Schaum  
47.–



# 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

### Rhabarber-Schnitte

Rhabarber | Erdbeerparfait | Streusel  
14.–

### 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

