

Vorspeisen

Mit Ittinger Hopfensalz gebeizte Kundelfinger Lachsforelle

Weininger Hanfnüsse | Hanföl | Apfel-Sellerie-Purée | Ittinger Amber Bier-Kaviar

21.–

Nüsslisalat

Ittinger Freiland Ei | Holzofenbrot-Croûtons



15.–

mit knusprigem Ittinger Speck + 3.–



Bunter Blattsalat an Thurgauer-Dressing



kandierte Sonnenblumenkerne | Trauben | Holzofenbrot-Croûtons

14.–



Reh-Royale

Pilz-Dashi | Pilz-Tatar | Johannisbeeren | Federkohl-Chips

19.–

Kürbis-Köpfchen



eingelegte Pilze | Randen-Carpaccio | Apfel | Baumnuss

18.–

Tagliatelle mit Wildschwein-Bolognese

Thurgauer Trüffel | Trüffelschaum | Hofkäse-Crumbles

24.– / 39.–

Suppen

Blumenkohlsuppe



Hörhauser Trüffel | confiertes Ittinger Eigelb

14.–



Ittinger Kürbissuppe



Schweizer Kürbiskernöl | Kürbiskerne geröstet

14.–

Hauptgänge

Ittinger Kalbssteak

Thurgauer Trüffel | Trüffelschaum | Rotwein-Jus | Rahm-Wirz
Weiniger Bramata Polenta
54.–

Glasierter Schweinebauch vom Schloss Herdern

Quitten-Chutney | Rahm-Wirz | Kürbis-Kartoffel-Gröstel
36.–

Sellerie-Cordon Bleu mit Ittinger Blaukäse

Weiniger Hanfnüsse | Quitten-Chutney | Kürbis-Kartoffel-Gröstel | Rotkabisschaum
34.–

Randen-Gnocchi

Ittinger Hofkäsesauce | gebackener Ittinger Salbei | Pilze | Lauch
32.–

Herbstliche wilde Gerichte

Wildschwein-Pilz-Pastetli

Rahm-Lauch | Kürbis-Purée | Trüffelschaum
39.–

Gebackenes Herbstgemüse mit Kürbis und Sellerie

geschmortes Rotkraut | Rosenkohl | Thurgauer Süsskartoffeln | Pastinake
29.–

Herbst-Wurst von unserem Metzger Christian Künzle

Wildschwein-Saucisson | Weiniger Bramata Polenta | Lauchgemüse | Pilze
34.–

Reh-Geschnetzeltes

Apfel-Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Johannisbeer-Apfel | Ittinger Quark-Spätzli
45.–

Vegetarischer Wildteller

Apfel-Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Johannisbeer-Apfel | Ittinger Quark-Spätzli
37.–

Reh-Schnitzel an Wildrahmsauce

Randen-Gnocchi | Marroni | Pilze | Lauch | Johannisbeeren
49.–

Unser Wild beziehen wir von sechs Jagdgesellschaften aus den Kantonen Thurgau, Zürich und Schaffhausen. Zerlegt wird es von unseren Lernenden unter der fachmännischen Leitung unseres Küchenchefs Mirco Schumacher.



Ittinger Klassiker

Cordon Bleu vom Schloss Herdern-«Säuli»

Ittinger Hofkäse rezent | hausgeräucherter Speck
Kürbis-Kartoffel-Gröstel | hausgemachtes Ketchup
42.–



Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Schweizer Kräuter-«Säuli»
Ittinger Quark-Spätzli | Speck-Rahmsauce | Röstzwiebeln | Ittinger Apfel-Chutney
38.–

Ittinger «Herrgottsbschysserli»

hausgemachte Kalbsmaultaschen | Gemüse-Bouillon | geschmälzte Zwiebel
34.– / 39.–



Schloss Herdern Pulled Pork-Burger

geröstete Zwiebeln | eingelegte Pilze | Apfel-BBQ-Sauce
Ciabatta-Brötchen | Regio-Frites | Kürbis-Chutney | saure Ittinger Gurke
39.–

Fisch

Ittinger Regenbogen-Forellenfilet mit Kräuterkruste aus Holzofen-Paniermehl

Kürbis-Kartoffel-Gröstel | Rotkabisschaum | Hanföl
47.–



Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig

Bratkartoffeln | 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



Ittinger Quark-Roulade

Zwetschgensorbet | pochierte Rosmarin-Birne
14.–

Schokoladen-Moelleux

Quittensorbet | Quitte | Ittinger Pinobile-Schaum
14.–

Vanilleglace

kandierter Kürbis | Kürbiskernöl | kandierte Kürbiskerne
12.–

Ittinger Minis

Ittinger Fior di Latte-Glace

Pflaumen-Kompott
Baumnuss-Crumble

Griess-Flammerie

Ittinger Quittensauce
Schokoladen-Erde

Kürbis-Chüechli



Johannisbeere

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

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | Schokoladen-Brownieglace
Erdbeerglace | Kaffeeglace
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Ittinger Quittensorbet | Ittinger Zwetschgensorbet

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