

Vorspeisen

Ittinger Mostbröckli ^{7 11 12}

Meerrettich-Matte | Brunnenkresse | gepickelte Radiesli | gepoppter Amaranth

18.–

Bunter Blattsalat an Bärlauch-Dressing ^{1 3 10 12}

Ittinger Freiland-Ei | Gänseblümchen | Holzofen-Brot Croutons

14.–

Schweizer Edamame-Guacamole ^{1 6 12}

Karottenkörnchen | Apfel | knuspriges Holzofen-Brot

16.–

Handgeschnittenes Tatar von der Ittinger Kuh ^{1 3 10 12}

Brioche aus der Hausbäckerei | Ittinger Eigelb-Crème | gepickeltes Gemüse

hausgemachte Bärlauchbutter

25.– / 35.–

Bärlauch-Tagliolini ^{1 3 7}

Ittinger Hofkäse | Bärlauch-Pesto | Morcheln

23.– / 33.–

Wildschwein*-Raviolo ^{1 3 7 9 12}

sautierte Pilze | Bärlauch-Öl | Käseschaum

24.– / 34.–

**aus hiesiger Jagd*



Suppen

Bouillabaisse ^{1 4 7 9 12}

Ittinger Forelle und Hecht | Swiss Shrimp

Sauce Rouille | Holzofen-Baguette

18.–

Portulak-Suppe ⁹

Sellerie-Panna Cotta | Knusperstroh

12.–



Hauptgänge

Cordon Bleu vom Schloss Herdern-«Säuli» ^{1 3 7 10 12}

Ittinger Hofkäse rezent | hausgeräucherter Speck
lauwarmer Ittinger Kartoffel-Gurken-Salat | hausgemachtes Ketchup
42.–



Asiatisch marinierter Weisskabis ^{5 8 12}



Nüsse | Ittinger Trauben
Rotkabispürée | Schweizer Ackerbohnen-Miso | Reis-Chips
32.–

Geschmorte Rüeblì ^{1 3 7 9 12}



Ittinger Amber Bier-Jus | Holzofenbrotnödel | Bärlauch-Pesto
32.–

Ittinger Kalbsleber Thurgauer Art ^{7 9 12}

Apfeljus | Buttermilch-Zwiebeln | Ittinger Kartoffelstock
34.–



Toggenburger Short Rib ^{9 12}

Süsskartoffelpürée | verbrannter Lauch | Morcheln | Bärlauch-Kapern
39.–

Ittinger Kalbsfilet im Filoteig ^{1 3 6 7 9 12}

Pilz-Duxelles | Wirz | Rotwein-Jus | Schweizer Edamame | sautierte Pilze | Schmorrüebli
52.–

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.



Ittinger Klassiker

Kartäuser Pfännli ^{1 3 7 9 12}

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

Ittinger «Herrgottsbschysserli» ^{1 3 7 9 10 12}

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



Ittinger Smash-Beef Burger ^{1 3 7 9 12}

Ittinger Hofkäse | knuspriger Speck | Relish
Ciabatta-Brötchen | Regio-Frites | Cole Slaw-Salat
39.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–

Fisch

Ittinger Regenbogenforellenfilet nach Müllerinnen Art ^{1 4 7 9 12}

Stammer Safranschaum | Ittinger Bärlauch-Salzkartoffeln | eingelegte Zucchetti
47.–



Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig ^{1 3 4 7 9 10 12}

Salzkartoffeln | Tartarsauce | Cole Slaw-Salat
oder
mit gemischtem Blattsalat | Tartarsauce ^{3 7}
36.–



Ein Dessert versüsst das Leben

Weisses Schokoladen-Panna Cotta ^{1 7}

Rosmarin-Streusel | Mirabellen-Sorbet

15.–

Incarom-Eclair ^{1 5 7 8}

Dulce de Leche | Incarom-Glace

13.–

Grosis brännli Crème ^{1 5 7 8}

geröstete Haselnüsse | Rahm

12.–

Ittinger Minis

Ittinger Pavlova ^{1 5 7 8}

Streusel

Zitronen-Verveine-Curd

Gebackenes Sellerieglace

^{1 3 5 7 8 9}

Bergsalz | Isotta-Gel

Hafer-Granola

Schoko-Birnenkuchlein

^{1 8 12}

Birnen-Gel mit Birnen-Geist

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

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace ⁷ | weisses Schokoladenglace ⁷ | Schokoladen-Brownieglace ^{1 3 6 7 8}

Erdbeerglace ⁷ | Kaffeeglace ⁷

pro Kugel 4.– | Schlagrahm ⁷ 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace ^{3 7} | Ittinger Quittensorbet | Mirabellen-Sorbet

Incarom-Glace ^{3 7}

vom Pilgerhof

Gartentraum-Sorbet ^{3 7} (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)

Löwenzahn-Nuss-Glace ^{7 8}

pro Kugel 5.– | Schlagrahm ⁷ 1.50

Ittinger Käseteller ^{1 3 7 8 10 12}



Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli

hausgemachtes Birnenbrot | Ittinger Holzofenbrot | Aprikosen-Senf

18.–

Allergene

1 Gluten | **2** Krebstiere | **3** Eier | **4** Fische | **5** Erdnüsse | **6** Soja | **7** Laktose | **8** Nüsse | **9** Sellerie
10 Senf | **11** Sesam | **12** Sulfite | **13** Hülsenfrüchte | **14** Weichtiere

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

