

Vorspeisen

Nüsslisalat^{1 3 9 10 12}

Holzofenbrot-Croûtons | Ei von unseren Freilandhühnern | französisches Dressing
15.– / mit Speck aus der Hofmetzgerei +2.–

Ittinger Frischkäse-Terrine^{7 12 13}

Beluga-Linsen | eingelegte Ittinger Blüten | Kräuter-Öl | Ittinger Buttermilchsauce
18.–

Handgeschnittenes Rindstatar^{1 3 7 9 10 12}

Brioche aus der Hausbäckerei | Ittinger Eigelb-Crème | gepickeltes Gemüse |
hausgemachte Nussbutter
25.– / 35.–

Winterthurer Lucky Shrimp-Gemüse-Tempura^{2 4 7 9 10 12}

Peterliwurz-Püree | eingelegte Ittinger Blüten | Safran-Aioli | Bisque-Schaum
23.–

Wildschwein Bolognese – aus Stammheimer Jagd^{1 3 7 9 12}

Tagliolini | Ittinger Käse-Crumble | Thurgauer Trüffel
24.– / 34.–

Gebackenes Ittinger Freiland-Ei^{6 7 9 12}

Thurgauer Trüffel | Peterliwurz-Püree | Nussbutterschaum
23.–

Suppen

Ittinger Beef Tea^{3 9 12}

Ittinger Rindszunge | geräuchertes Euter | gepickeltes Gemüse
15.–

Ittinger Kürbiscrèmesuppe^{1 9}

Kürbis-Sponge
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.–

Rüebli-Variation^{1 6 9 12 13}

Bunte Rüebli in überraschenden Texturen
Stammer Safran-Gerstotto | eingelegte Ittinger Blüten
30.–

Ittinger Paneer^{1 7 12 13}

Apfel-Chutney | Rüebli-Püree | Linsenragout | Salz-Randen
32.–

Geschmorter Radicchio^{1 7 8 12}

Stammer Safran-Gerstotto | Ittinger Trauben
Ittinger Blau | Ittinger Baumnuss
32.–

Geschmorte Schweinsbäggli^{1 3 7 9 12}

Ittinger Amber Bier-Jus | Holzofenbrotnödel | bunte Rüebli
36.–

Short Rib aus dem Toggenburg^{3 9 10 12}

Bramataschnitte | „verbrannter“ Lauch | Bärlauch-Knospen | Safran-Aioli
38.–

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 Spätzli | Speck-Rahmsauce | Röstzwiebeln | Ittinger Apfel-Chutney
38.–

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

hausgemachte Kalbsmaultaschen | Ittinger Kartoffelpüree
saurer Ittinger Kürbis | Ittinger Amber-Biersauce
34.– / 39.–



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

Ittinger Hofkäse | Bacon-Onion Jam | Relish
Ciabatta-Brötchen | Trüffel-Käse Frites | Cole Slaw-Salat
39.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–

Fisch

Confiertes Ittinger Regenbogenforellenfilet^{1 4 7 9 12}

Stammer Safranschaum | Safran-Gerstotto | Federkohl-Chips | bunte Rüebl
49.–

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

Salzkartoffeln | Tartarsauce | Cole Slaw-Salat
34.– / 38.–



Ein Dessert versüsst das Leben

Maracaibo-Schokoladenmousse^{3 7 8 12}

Ittinger Physalis | Schokoladen-Erde
15.–

Incarom-Eclair^{1 3 7}

Dulce de Leche | Incarom-Glace
13.–

Caramelköpfl^{3 7 8}

geröstete Haselnüsse | Rahm
12.–

Ittinger Minis

Ittinger Pavlova^{3 7}

Streusel
Zitronen-Verveine-Curd

Ittinger Joghurtparfait^{3 7 8}

Granola | Honig-
Joghurtschaum

Schoko- Birnenküchlein^{1 8 12}



Birnen-Gel mit Birnen-Geist

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

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace⁷ | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace^{1 3 6 7 8}
Erdbeerglace | Kaffeeglace
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace^{3 7} | Ittinger Quittensorbet | Zwetschgen-Zimt-Sorbet
Incarom-Glace^{3 7}

vom Pilgerhof

Gartentraum-Sorbet⁷ (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)
Löwenzahn-Nuss-Glace^{7 8}
pro Kugel 5.– | Schlagrahm 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

