

Vorspeisen

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

Ittinger Freiland-Ei | Kräuter aus dem Klostergarten | Holzofenbrot-Croûtons
14.–



Fenchel-Feigensalat ^{6 7 8 12}

geröstete Baumnüsse | Frühlingszwiebeln
kandierte Sonnenblumenkerne | Winterthurer Stracciatella
18.–

Ittinger Molken-Panna Cotta ^{7 12}

eingelegte Hagel-Trauben | Radiesli-Vinaigrette
Radieschenblatt-Espuma
17.–



Carpaccio vom Ittinger Kalbstafelspitz ^{7 9 10 12}

Rucola | Meerrettich-Crème | Senf-Kaviar | Radiesli
21.–

Linguine mit Ittinger Zucchettistreifen ^{1 6 12 15}

confierte Cherrytomaten | weisser Tomatenschaum | Pilze
21.– / 32.–

Suppen

Ittinger Restenkäse-Suppe ^{1 3 7 12}

Spinat-Holzofenbrot-Knödel
13.–



Ittinger Kürbissuppe ^{9 12}

Schweizer Kürbiskernöl | Kürbiskerne geröstet
14.–

Hauptgänge

Toggenburger Rinds-Entrecôte mit Kräuterkruste ^{1 4 7 9 12}

Ittinger Blauburgunder-Jus | Erbsen-Minzpüree | Ofenkartoffel | Ittinger Sauerrahm
44.–

Linsen-Täschli mit Tomaten-Marmelade ^{1 6 9 12 16}



Gemüse-Tatar aus Suppengemüse | weisser Tomatenschaum
28.–

Variation von der Ittinger Legehenne ^{1 3 7 9 12}

Coque au Vin blanc | Onsen-Ei | Knusperrolle | Suppenhuhn-Emulsion | Dinkel
39.–



Schweinsleberli vom Schloss Herdern ^{1 7 9 12}

Schweins-Jus | Holzofenbrot-Spinat-Knödel | Quitten-Chutney
32.–

Herbstliche Gerichte

Herbst-Bowl ^{1 5 6 8 12 15 16}



Rotkabis | Schweizer Edamame | Gurke | Quitten-Chutney | Rüebl
Dinkel | Pilze | geröstete Nüsse
29.–

mit Sommer-Rolle | Ittinger Gemüse-Frischkäsefüllung



+ 5.–

Quitten-Risotto ^{7 12}



geschmorter Radicchio | marinierte Ittinger Zucchini | Ittinger Frischkäse-Crème
29.–

Ittinger Klassiker

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

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



Kartäuser Pfännli ^{1 3 7 12}

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

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

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



Ittinger Smash-Beef Burger ^{1 3 7 9 10 12}

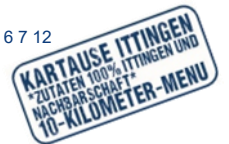
Ittinger Frischkäse | knuspriger Speck | Apfel-BBQ-Sauce
Ciabatta-Brötchen | Regio-Frites | Rucolasalat
39.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern ³
+ 3.–

Fisch

Ittinger Regenbogen-Forellenfilet mit Kräuterkruste aus Holzofen-Paniermehl ^{1 4 6 7 12}

Fenchelgemüse | Stammer Safran-Fenchelschaum
Salzkartoffeln und Pommes Vietnam aus Restkartoffeln vom Tournieren
47.–



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

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

Verjus-Mille Feuille ^{1 3 7 12}

Ittinger Verjussorbet | eingelegte Ittinger Zwetschgen | Streusel
14.–



Gebrannte Crème ^{1 7 12}

Streusel | Honig-Hüppe
12.–

Ittinger Minis

Cheesecake ^{1 3 7 12}

Pflaumen-Kompott
Schokoladen-Erde

Griess-Flammerie ^{1 3 7 12}

Ittinger Zwetschgen-Röster
Streusel

Brombeer-Trifle ^{1 5 6 12}

Pistazien-Crumble | Lemon Curd



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

Glace- und Sorbetsorten

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

Erdbeerglace ⁷ | Kaffeeglace ⁷
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace ^{3 7} | Ittinger Quittensorbet | Ittinger Verjussorbet

vom Pilgerhof

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

Löwenzahn-Nuss-Glace ^{7 8}
pro Kugel 5.– | Schlagrahm 1.50

Ittinger Käseteller ^{1 7 10 12 16}

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

18.–



Allergene

1 Gluten | **2** Krustentiere | **3** Eier/Eiweiss | **4** Fisch/Schellfisch | **5** Erdnüsse/Kerne | **6** Soja | **7** Laktose
8 Baumnüsse | **9** Sellerie | **10** Senf | **11** Sesam | **12** Sulfite | **13** Hülsenfrüchte | **14** Weichtiere
15 Pilze | **16** Lupine

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer