

Vorspeisen

Fionas Beeren-Rucolasalat ^{10 12}

Holunder-Dressing | Ittinger Minze
17.–



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

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



Panzanella ^{1 7 12}

Datteltomaten | Ittinger Holzofenbrot-Croûtons | Frühlingszwiebeln |
Ittinger Rapsöl | Winterthurer Stracciatella
17.–

Gebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof ^{4 6 7 10 12}

Schweizer Edamame | Thurgauer Apfel | eingelegte Rotweinzwiebel | Sauerampfer
19.–

Siedfleisch-Terrine von der Ittinger Kuh ^{9 10 12}

Kräuter-Gemüse-Vinaigrette | Meerrettich | Knusperzwiebeln
18.–

Tagliatelle mit Thurgauer Kräuterseitlingen ^{1 3 6 7 12 15}

Confierte Cherrytomaten | Kräuterschaum | Rucola
21.– / 32.–

Suppen

Kalte Gurkensuppe ^{10 12}

Verjus-Sorbet | Senf-Kaviar | Frühlingszwiebel
13.–

Fenchelsuppe ^{4 7 12}

Kresse | Nussbaumersee-Hechtstreifen | Sauerampfer
14.–

Hauptgänge

Gebackener Blumenkohl ^{6 12}

Rüebli-pürée | gerösteter Buchweizen | Kräuterschaum | Frühlingszwiebeln
32.–

Stammer Safran-Polentaschnitte ^{3 7 12}

confierte Cherrytomaten | sautierte Fenchelstreifen | Holundersauce | Hofkäse-Crumble
29.–

Gebratene Freiland-Pouletbrust mit Salbeifüllung ^{3 6 7 12}

Stammer Safran-Polentaschnitte | Cherrytomaten | sautierte Fenchelstreifen | Holundersauce | Hofkäse-Crumble
43.–

Toggenburger Rinds-Entrecôte ^{1 3 6 7 12 15}

caramelisierte Zwiebelbutter | Tagliatelle | Thurgauer Kräuterseitlinge | Kräuterschaum
52.–

Toggenburger Rinds-Entrecôte ^{7 10 12}

gemischter Blattsalat
44.–

Sommer Klassiker

Sommer-Bowl ^{1 5 6 8 12 15}

Fenchel | Radieschen | Gurke | Cherrytomaten | Rotkohl
Gerste | Shiitake-Pilze | geröstete Nüsse
29.–

mit Freiland-Ei von unseren Ittinger Freilandhühnern ³ 
+ 3.–

Sommerbock-Hackbraten ^{1 3 7 9 12 15}

Holunder-Jus | Thurgauer Kräuterseitlinge | Ittinger Kartoffelstock | Rüebli-gemüse
34.– / 39.–

Kohlrabischnitzel im Sonnenblumenkern-Mantel ^{1 3 7 12}

Kartoffel-Gurkensalat | Radiesli | Junglauch | Kräuter-Sauerrahm
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 Toggenburger Culinarium-«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 Hofkäse | knuspriger Speck | Relish
Ciabatta-Brötchen | Regio-Frites | Cole Slaw-Salat
39.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern ³
+ 3.–

Fisch

Ittinger Regenbogenforellenfilet nach Müllerinnen Art ^{1 4 6 7 12 16}

Ittinger Schnittlauchkartoffeln | eingelegte Ittinger Zucchetti | Ittinger Liebstöckel-Schaum
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}
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

Ruby-Schokoladenmousse ^{3 7}

Schokoladenerde | Beerensalat | hausgemachte Meringues-Blätter
15.–

Ittinger Joghurt-Heidelbeer-Schnitte ^{1 3 7 12}

Ittinger Verjussorbet | Ittinger Minze | Streusel
14.–

Crème Brûlée ^{7 12}

gedörrter Apfel | Rahm
12.–

Ittinger Minis

Holunderblüten-Parfait ^{1 3 7 12}

Streusel
Holunderbeeren

Ittinger Panna Cotta ⁷

Beeren-Coulis

Johannisbeer-Küchlein ^{1 5 8 12}



Mandelsplitter
Johannisbeer-Gel

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

Glace- und Sorbetsorten ^{1 3 5 7 8}

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

Hausgemacht

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

vom Pilgerhof ^{3 5 7 8}

Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)
Löwenzahn-Nuss-Glace
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