

Kalte Suppe und Vorspeisen



Gemüsegazpacho

mit Thurgauer Erdbeeren, Hausbrotcroûtons
und gerösteten Hanfsamen

11.–



Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat, Thurgauer Dressing und Ittinger Apfelchutney

16.–



Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten
mit hausgemachtem Basilikumpesto
Pflücksalat und Ittinger Rapskernen

15.–



Ittinger Blüten und Kräutersalat

Blattsalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Vesperkäsewürfel und knusprigen Bäckernacht Croûtons

12.–

mit Ittinger Kalbsmilken +4.–



Vitello Tonnato

vom Ittinger Kalb mit sämiger Thonsauce
Kapernäpfel und konfierte Datterini-Tomaten
als Vorspeise 21.– / als Hauptgang 34.–

Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»
mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli

37.–

Ittinger Kalbssteak im Kräutermantel

an Ittinger Buttersauce, mit hausgemachten Ittinger Quarkpizokel
und buntem Gemüse

45.–

Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit würzigem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten
Ittinger Blauburgundersauce, Tomatenrisotto und buntem Gemüse

45.–

Loop the Loop the Burger

vom Ittinger Rind, würziger Hofkäse, Speck vom Gutsbetrieb
Röstzwiebeln, Ittinger Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm
im hausgemachten Brötli

33.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–



Mühle Fitnesssteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken und Melonenschnitz wahlweise mit Schweizer Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter 31.–
hausgemachten Kichererbsenkugeln mit Ittinger Sauerrahm 26.–
Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig mit Sauce Tartar 34.–

Vegetarische Gerichte

Pink-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten veganen Randenbrötli mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und hausgemachter BBQ-Sauce 26.–
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat 4.–



Hausgemachte Ittinger Quarkpizokel

mit frischen Eierschwämmli und Frühlingszwiebeln an «Ittinger Blau»-Sauce 26.–



Fisch

Schweizer Seesaiblingfilets

vom Kundelfinger Hof mit Ittinger Schnittlauch-Weissweinsauce gebratene frische Eierschwämmli und Ittinger Risoleekartoffeln 37.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig

mit Sauce Tartar, Ittinger Risoleekartoffeln und buntem Gemüse 35.–

0 Kilometer-Philosophie – 100% Geschmack.

In einem 0-Kilometer-Menu vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus unserer Käserei, Metzgerei, Gärtnerei, 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.

Alles Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vorübergehend vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.



Ein Dessert versüsst das Leben

Ittinger Minis

Ittinger Erdbeermousse

und Rosencreme aus dem Rosengarten mit Mandelstreusel
6.–

Geschichtete Operaschnitte

mit Beeren, Schokolade und Ittinger Minzglace
6.–

Holunderblütenmousse

mit Thymian-Aprikosen und Ittinger Joghurtglace
6.–

...oder kombinieren Sie alle drei Minis für 15.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm
12.–

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm
12.–

Glace- und Sorbetsorten

Erdbeerglace, Vanilleglace, Schokoladenglace, Kaffeeglace
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Ittinger Minzglace, Quittensorbet
neue Perle vom Pilgerhof:
Gartenraum Sorbet - aus Traubensaft, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

Käse

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli
17.–

Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Apfelchutney und caramelisierten Ittinger Baumnüssen
15.–

