

Vorspeisen

Ceviche von der Kundelfinger Lachsforelle

mit Ittinger Gurkenrelish, Pflücksalat und Himbeeren

18.–

Tatar vom Ittinger Kalb

mit Gremolata und pochiertem Ittinger Freiland-Ei

24.–



Veganes Ackerbohnen-Tatar

mit Salatbouquet

16.–



Sommersalat

knackige Blattsalate mit Radieschen, Ittinger Honigmelone

bunte Thurgauer Cherry-Tomaten und Gartenkresse

serviert mit gerösteten Kernen an Ittinger Apfeldressing

15.–

mit gebratenen Ittinger Kalbsmilken + 4.–



Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Ittinger Kalbfleisch mit sämiger Thunfischsauce und Salatbouquet

als Vorspeise 23.– / als Hauptgang 34.–

Suppen

Kalte klare Essenz von Ittinger Tomaten

serviert mit Basilikum-Frischkäsemousse und Hausbrotchips

14.–



Crèmesuppe von Ittinger Karotten

mit Ittinger Sauerrahm, Granatapfelkernen und gerösteten Mandeln

12.–



Hauptgänge

Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, Ittinger Rohschinken und Melonenschnitz
wahlweise mit

Alpsteiner Rib-Eye-Steak mit Chimichurri

39.–

oder

Knusprig gebackene Schweizer Culinarium-Pouletbrust mariniert mit Ingwer und Zitronengras

35.–



Eierschwämmli-Risotto

mit Bundzwiebeln und cremigem Ittinger Frischkäse
Ofentomaten und gebackenem Rucola



32.–

Hausgemachte Kichererbsenkugeln

mit zweierlei Dip; Curry und Ittinger Joghurt-Minze
garniert mit Salaten



29.–

Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfilet aus dem Alpstein am Stück gebraten mit Eierschwämmli-
sauce hausgemachte Spätzli und Ittinger Apfel-Chutney

37.–

Cordon bleu vom Herderner Säuli

gefüllt mit Ittinger Hofkäse und Ittinger Beinschinken
serviert mit knusprigen Pommes frites und Gemüse

36.–

Kalbssteak aus dem Gutsbetrieb

mit Kräuterjus, hausgemachte Quarkpizokel
und Ittinger Bohnenbündli im Speckmantel

47.–



Fisch

Filets von der Lachsforelle und Regenbogenforelle vom Kundelfinger Hof
mit Mandelbutter, Bratkartoffeln und Marktgemüse

34.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar

36.–



Sujet gestaltet von unserem betreutem Mitarbeiter Claudio Fehr

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

Die 3 Ittinger Mini-Desserts... ...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Himbeer-Schnitte
6.–

Holunderblütenmousse
6.–

Jasmin-Grünteemousse
6.–

Alle 3 Ittinger Mini-Desserts 15.–

Ittinger Eiskaffee

Kaffeeglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm
12.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm
13.–

Der Beerige

Vanilleglace und Erdbeerglace mit frischen Beeren und Schlagrahm
14.–

Laktosefrei und vegan

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten
11.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Erdbeerglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace
Hochstamm Süssmost Sorbet
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Käse

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot
Holzofenbrot und Baumüssen
17.–

