

Vorspeisen



Ittinger Ceasar Salat

gemischter Blattsalat | Radiesli | Holzofenbrot-Croûtons | Ittinger Hofkäse rezent | Ceasar Dressing
14.–

Blumenkohl-Couscous

Fenchel-Ceviche | Sanddorn-Tigermilch | eingelegte Ittinger Zwiebeln | Fenchel-Crunch
16.–

Blätterkohl-Duo

fermentierter Blätterkohl | geschmorter Blätterkohl | Baumnußsenf
17.–

Roulade von der alten Ittinger Kuh

Zwiebelmousse | Zwiebel-Chutney | Tannencrème | Knoblauch-Honig
21.–



Suppen

Ittinger Kartoffelcrèmesuppe

Ittinger Federkohlchips
11.–



Thurgauer Rüblicrèmesuppe

geräucherter Sojajoghurt | Schweizer Ingwer
12.–

Zwischengerichte

Ittinger Freiland-Senf-Ei

Ittinger Kartoffel | Rande | Senf | Rapskaviar
19.–

Ittinger Käsespätzle-Ramen

Ittinger Dashi | Frühlingslauch | Röstzwiebeln | Austernpilze
19.–



Hauptgänge

Duo vom Schloss Herdern «Säuli»

Schweinebauch | Metzger Rolfs Blutwurst | Sellerie | Birnenhonig
37.–

Gebackene Rande

St. Galler Kartoffel | Randen-Safran-Sauce | Estragoncrème
29.–

Cordon Bleu vom Ittinger Kalb

Ribelmaispolenta-Nuggets | Aioli vom schwarzen Knoblauch
45.–

Ittinger Kartoffel-Gnocchi

Ittinger Heu | eingelegt Tomaten | Minzpulver
29.–

Ittinger Kalbskotelette

Ittinger Rösti | Karotte | Ittinger Freiland-Eigelb-Zabaione
59.–



Ittinger Klassiker

Ittinger Kalbshacktätschli

Ittinger Kartoffelstampf | Spitzkohl | Ittinger Amber-Biersauce
32.– | 36.–

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»
hausgemachte Liebstöckel-Spätzli | Apfel-Speck-Sauce | Röstzwiebeln | Ittinger Apfel-Chutney
37.–

Ittinger 0-Kilometer-Pulled Beef Burger

Zwiebel-Confit | Ittinger Verjus-Birnen | Apfel-BBQ-Sauce | hausgemachtes Brioche-Brötchen
32.–

wahlweise mit Ostschweizer Regio Frites oder Cole Slaw-Salat
+ 5.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–



Fisch

Thurtaler Forellenfilet

Süßkartoffelgratin | Nussbutter Schaum | Senfkaviar
39.–



Confierter Schweizer Zander

Blattspinat-Liaison | Gerste | Radicchio
32.– | 37.–

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 Holzofenbäckerei. 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**. 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 Cheesecake

fermentierte Zwetschgen | Milch-Sponge | Joghurtglace
15.–



veganes weisses Schokoladenmousse



Birnen-Zitronengras-Sorbet | Ittinger Quitten-Kaviar | Ittinger Apfel-Gel
13.–

Bienenstich dekonstruiert

Mandelkuchen | Florentiner | Mandelcrème | Waldhonicaramel
13.–

Ittinger Minis

Thurgauer Apfel-Bavaroise

Schokoladenerde | Salz-Caramel-Popcorn

Lauwarmes

Schokoladenküchlein

Schoggiwaben

Ittinger Apfeltarte

Mandelcrème | Rosmarin |
caramelisierte Ittinger Äpfel

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

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace
Nuss-Caramel-Krokantglace | Marzipan-Sauerkirschenglace

pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet | Birnen-Zitronengras-Sorbet
vom Pilgerhof:

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

pro Kugel 4.50 | Schlagrahm 1.50

Käse

Ittinger Käseteller



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

18.–

