

Vorspeisen



Herbstsalat

Nüsslisalat und Chicorée an Preiselbeerdressing
mit caramelierten Apfelspalten, Feigen, Baumnüssen und Ittinger Blau
14.–



Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Nüsslisalat und Ittinger Apfel-Dressing
16.–



Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Apfelchutney und caramelierten Ittinger Baumnüssen
15.–



Gebeiztes Kartäuser Forellenfilet

mit Ittinger Joghurt, Apfel und Gewürzgurken aus dem Klostergarten
18.–



Brotsalat

mit grilliertem Ittinger Kürbis, getrocknete Tomaten
und Ittinger Freiland-Ei an Kräutervinaigrette

15.–



mit geräuchertem Ittinger Speck +2.–

Suppen

Kürbiscrèmesuppe

vom Ittinger Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen
11.–



Tom Kha Gai vom Ittinger Suppenhuhn

mit Kokosmilch und Zitronengras
12.–

Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»
mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli
37.–

Geschmortes Kalbsbäggli

mit Ittinger Kartoffelpüree und Ittinger Kürbisgemüse
39.–

Cordon bleu vom Ittinger Kalb

gefüllt mit Ittinger Beinschinken und Ittinger Rebkäse
mit Pommes frites und Herbstgemüse

46.–



Lackierter Schweinebauch vom Schloss Herdern-«Säuli»

mit Röstzwiebeln, Ittinger Bratkartoffeln und Rahmwirz

32.–

Loop the Loop the Burger

mit Pulled Pork vom Schloss Herdern, würzigem Hofkäse, Speck vom Gutsbetrieb

Röstzwiebeln, Ittinger Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm

im hausgemachten Brötli

33.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–



Vegetarische Gerichte

Herbstteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse, Marroni
gebratenen Pilzen und Glühweinbirne



31.–

Waldpilz-Stroganoff

mit Safran-Tagliatelle, Ittinger Sauerrahm und gebackenem Rucola



28.–

Birnenrisotto mit Ittinger Blau

Ittinger Kürbisgemüse und Ittinger Hofkäse-Chip



26.–

Fisch

Schweizer Seesaiblingfilets gebraten

vom Kundelfinger Hof mit Safransauce
auf Birnenrisotto und Ittinger Kürbisgemüse

37.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig

mit Sauce Tartar, Ittinger Bratkartoffeln und Herbstgemüse

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 Zwetschgen-Tiramisù

mit einem Schuss Ittinger Zwetschgenbrand und hausgemachten Cantuccini

Randen-Schokoladen-Cupcake

mit Ittinger Frischkäse-Frosting aromatisiert mit Orange

Caramelisierte Kürbistarte

mit Felchlin-Schokoladensorbet

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

Coupes

Laurentius-Becher

mit caramelisierten Apfelspalten
Ittinger Joghurtglace und Schlagrahm

11.–



Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

12.–

Coup Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm

11.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace, Kaffeeglace, Traubensorbet
pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet
Gartentraum-Sorbet* vom Pilgerhof
*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.–

