

## Potage et entrées



### Gazpacho de légumes

avec fraises de Thurgovie, croûtons de pain maison  
et graines de chanvre grillées



11.–

### Rebkäse cuit au four de la fromagerie fermière



avec feuilles de salade, vinaigrette thurgovienne et chutney aux pommes d'Ittingen

16.–

### Kloster-Türmli



à base de fromage à pâte molle d'Ittingen jeune et de tomates juteuses  
avec du pesto au basil fait maison

laitue et graine de colza Ittingen

15.–

### Salade de fleurs et herbes d'Ittingen



salade de feuilles avec herbes fraîches et fleurs du jardin du monastère  
cubes de fromage "Vesperkäse" et croûtons noirs croustillants

12.–

ris de veau d'Ittingen +4.–

### Vitello Tonnato

de veau d'Ittingen avec sauce thon crémeuse

câprons et tomates datterinis confites

comme entrée 21.– / comme plat 34.–

## Classiques du monastère

### Kartäuser Pfännli

médallions de filet de porc du Toggenburg Culinarium "Säuli" avec sauce aux pommes et au lard  
et spaetzli maison

37.–

### Escalope viennoise XL de veau d'Ittingen

avec salade de pommes de terre maison et aïelles rouges

39.–

### Saltimbocca de veau d'Ittingen

avec du jambon cru épicé d'Ittingen et de la sauge du jardin du monastère  
sauce pinot noir d'Ittingen, risotto à la tomate et un mélange de légumes saisonale

45.–

### Loop the Loop the Burger

de bœuf d'Ittingen, Hofkäse épicé, lard de la ferme, oignons rôtis  
cornichon Ittingen et de crème aigre Ittingen

dans un petit pain fait maison

33.–

au choix avec des frites XL croustillantes ou une salade de chou classique

4.–



### Assiette de fitness du moulin

salade colorée au brie d'Ittingen, jambon cru d'Ittingen séché à l'air  
tranche de melon au choix avec

Blanc de poulet Suisse avec beurre aux herbes maison 31.–

Boulettes de pois chiches fait maison avec de la crème aigre Ittingen 26.–

Zanderknusperli suisse dans la pâte à la bière d'Ittingen avec sauce tartare 34.–

## Plats végétariens

### Pink-Jack

burger BBQ au jacquier dans un petit pain végétalien à la betterave fait maison  
avec tomate, cornichon d'Ittingen, oignons frits, roquette et sauce BBQ maison

26.–

au choix avec des frites XL croustillantes ou une salade de chou classique

4.–



### Pizokels au fromage blanc fait maison

Avec des chanterelles fraîches et de la cive  
et une sauce au «Ittinger Blau»

26.–



## Poisson

### Filets d'omble chevalier suisse

du Kundelfinger Hof avec une sauce à la ciboulette d'Ittingen et au vin blanc  
chanterelles fraîches frits et des pommes rissolées d'Ittingen

37.–

### Zanderknusperli suisse dans la pâte à la bière d'Ittingen

avec sauce tartare, pommes rissolées d'Ittingen et un mélange de légumes saisonale

35.–

### Philosophie 0 kilomètres – 100% goût.

Dans un menu à 0 kilomètre, notre équipe de cuisine combine les meilleurs ingrédients provenant de notre fromagerie, de notre boucherie, de notre pépinière, de notre cave à vin, de nos vergers, de notre grenier et de notre boulangerie. Nous sommes fiers de pouvoir utiliser autant de produits de notre propre domaine dans la cuisine d'Ittingen; nos produits sont de la plus haute qualité et ne pourraient pas être plus frais. Pour les produits que la ferme du domaine ne peut fournir, nous utilisons 95 % de produits suisses – dans la mesure du possible, des producteurs locaux et régionaux sélectionnés. Toute la viande provient de notre propre domaine ou d'autres fermes des environs. Nous sommes en train de nous convertir à l'élevage de porcs en liberté. Jusqu'à ce que nous soyons prêts, nous obtenons temporairement nos "truies" du château de Herdern et les transformons dans notre propre boucherie.



## Un dessert adoucit la vie

### Les minis d'Ittingen

#### Mousse aux fraises d'Ittingen

et crème de rose de la roseraie d'Ittingen avec crumble aux amandes

6.–

#### Gâteau d'opéra empilée

avec baies, chocolat et glace à la menthe d'Ittingen

6.–

#### Mousse à la crème aigre d'Ittingen

avec granité de concombres du jardin du monastère

6.–

...Combinez les trois Minis pour 15.–



### Coupes

#### Flotteur de Kombucha à la myrtille d'Ittingen

Glace au yaourt Ittinger avec kombucha maison à la myrtille et crème fouettée

11.–

#### Der Sündige

glace au chocolat et glace à la vanille

cubes de Klostercake et Edelbittercake servis avec de la crème fouettée

12.–

#### Coupe Romanoff

glace à la vanille, fraises fraîches de Thurgovie et crème fouettée

12.–

### Glaces et sorbets

fraise, vanille, chocolat et café

par boule 3.50 / crème fouettée 1.50

#### Fait maison

yaourt d'Ittingen, glace à la menthe d'Ittingen

sorbet de coing

nouvelle perle du Pilgerhof:

Sorbet Gartentraum – fait avec jus de raisin, menthe d'Ittingen et chocolat noir

par boule 4.– / crème fouettée 1.50

### Notre pâtisserie produit quotidiennement des tartes et gâteaux frais

veuillez demander à notre personnel de service pour plus d'informations

### Fromage

#### Assiette de fromage d'Ittingen

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse et Ittinger Brie avec pain au four maison et pain aux poires, noix et

anneaux de pomme d'Ittingen séchés

17.–

#### Ittinger Brie chaud

avec chutney de pommes fait maison et noix caramélisées d'Ittingen

15.–

