

Potage et entrées



Potage crémeux aux asperges blanches

avec croûtons de pain maison
lanières de jambon cru Ittingen et crème fouettée
12.–

Fromage de vigne cuit au four de la fromagerie fermière

avec mâche, 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 maison à l'ail sauvage
laitue et graine de colza Ittingen
15.–



Tartar de boeuf

affiné à l'eau-de-vie d'Ittingen, câpres, cornichons et oignons mi-assaisonnés
avec sauce piquante à part, toast et beurre de notre fromagerie
comme entrée 18.– / comme plat 29.–

Vitello Tonnato

de veau d'Ittingen avec sauce thon crémeuse
et des asperges vertes de Thurgovie
comme entrée 21.– / comme plat 34.–

Classiques du monastère

Kartäuser Pfännli

médailles de filet de porc du Toggenburg Culinarium "Säuli" avec sauce aux pommes et au lard
et spaetzli maison
37.–

Loop the Loop the Burger

de bœuf d'Ittingen, fromage fermier 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.–



Escalope de porc XL «Wiener Art»

du "Säuli" du château de Herdern, avec des aïelles, des pommes de terre rôties Ittingen
et un mélange de légumes
34.–

Tatschli végétarien fait maison

à base de boulgour et de légumes de saison sur une salsa épicée de lentilles rouges
avec des pommes de terre frites à la sauge et un mélange de légumes
26.–



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.–



Asperges de Thurgovie

Steak de veau d'Ittingen enrobé de ciboulette

sur une sauce au beurre d'Ittingen, avec des pommes de terre sautées d'Ittingen et un ragoût d'asperges tricolores
45.–



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 asperges vertes de Thurgovie
45.–

Risotto d'asperges

Avec du fromage bleu d'Ittingen, des asperges vertes thurgoviennes, des asperges blanches et confit de tomates maison
26.–



Asperges en pâte feuilletée

avec une sauce aux herbes du jardin d'Ittingen et un bouquet de salade
32.–
avec du jambon cru d'Ittingen séché à l'air
+5.–



Poisson

Filets de truite suisses

rôti sur la peau, avec une sauce au citron vert et à l'ail noir, servi sur un ragoût d'asperges et des pommes de terre au safran
37.–

Zanderknusperli suisse à la pâte à la bière d'Ittingen

servi avec des pommes de terre frites, un mélange de légumes et une sauce tartare
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 "truires" du château de Herdern et les transformons dans notre propre boucherie.



Un dessert adoucit la vie

Trio de rhubarbe

gâteau crumble à la rhubarbe, bâtonnets de rhubarbe confite et sorbet à la rhubarbe

12.–

Panna Cotta de crème aigre d'Ittingen

avec une salade de fraises au basilic de Thurgovie et des guimauves au litchi faites maison

11.–

Gâteau au fromage au citron dans un petit pot

avec lemoncurd et glace de yaourt d'Ittingen

10.–

Coupes

Der Sündige

glace au chocolat et glace à la vanille
cubes de Klostercake et Edelbittercake servis avec de la crème fouettée

13.–

Coupe Romanoff

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

13.–

Glaces et sorbets

fraise, vanille, chocolat et café

par boule 3.50

Fait maison

yaourt d'Ittingen, Sorbet de pomme d'Ittingen
sorbet de coing, sorbet de poire, sorbet de rhubarbe

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

Brie d'Ittingen chaud

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

15.–

Assiette de fromage d'Ittingen

fromage fermier, fromage monastère, fromage vesper et brie au lait cru avec pain au four maison aux
poires, noix et anneaux de pomme d'Ittingen séchés

17.–

