

Suppen

Bärlauchcrèmesuppe

mit Croûtons und Ittinger Sauerrahm

12.–

Ittinger Müller-Thurgausuppe

Weissweinschaumsuppe mit Ittinger Mostbröcklistroh und Knusperstange

12.–



Vorspeisen

Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Apfel-Chutney, schwarzer Ittinger Nuss Nüsslisalat und hausgemachtem Wildkräuterdressing

15.–



Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Schnittsalat und Ittinger Rapskernen

15.–

Ittinger Coppa-Carpaccio

mit Pflücksalat, Basilikumpesto, Brotchips und Ittinger Hofkäsespänen

17.–

Ittinger Kloster Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Schloss Herdern mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli

37.–



Ittinger Kalbssteak niedergegart im Schnittlauchmantel

an Ittinger Rotweinjus-Reduktion, auf Kartoffel-Selleriepüree und buntem Gemüse

43.–

Loop the Loop the Burger

Saftiges Ittinger Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm im hausgemachten Brötli

33.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–



Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit würzigem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten an Ittinger Rotweinjus-Reduktion, Tomatenrisotto und buntem Gemüse

39.–

XL-Schweinsschnitzel vom Schloss Herdern nach Wiener Art

mit knusprigen Pommes frites und Preiselbeeren

32.–



Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte vegetarische Tätschli

aus Bulgur und saisonalem Gemüse auf pikanter roter Linsensalsa
mit gebratenen Salbeikartoffeln und buntem Gemüse



26.–

Black Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli
mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurt dip



26.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–

Fisch

Ittinger Forellenfilet

auf der Haut gebraten an Limonensauce mit schwarzem Knoblauch
serviert auf Tagliatelle und sautierten Cherry-Tomaten

37.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Sauce Tartar

35.–



Das Ittinger Menu mit wenig Kilometer



Ittinger Müller-Thurgausuppe

Weissweinschaumsuppe mit Ittinger Mostbröcklistroh und Knusperstange

Kloster-Türmli aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten

mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Schnittsalat und Ittinger Rapskernen

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Schloss Herdern mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli

Sachertorte im Weckglas mit Baumnussglace

Kleiner Ittinger Käseteller

drei Käsesorten aus unserer Käserei mit hausgemachtem Birnbrot, Baumnüssen und Apfelringli

4 Gänge à 69.– / 5 Gänge à 75.–

0 Kilometer, 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.

