

Vorspeisen

Wintersalat

Nüsslisalat mit Feigen, caramelierten Apfelspalten
und Ittinger Blau-Würfeln an Verjusdressing

14.–



Randen-Carpaccio

mit Rucolasalat, jungem Ittinger Frischkäse und Pistazien-Thymiankrokant

16.–



Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Nüsslisalat und Ittinger Apfeldressing

16.–



Suppen

Kürbiscrèmesuppe

vom Atlantic Giant-Kürbis aus dem Samensortengarten
verfeinert mit Kokosmilch, Kernöl und gerösteten Kernen

11.–



Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit Zimtcroûtons und frischen Kräutern

11.–



Kloster-Klassiker

Schweinsfilet vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»

zartes Schweinsfilet am Stück gebraten
auf Rosmarinrahmsauce und Jus, mit Bratkartoffeln und Ittinger Apfelchutney

37.–



Cordon bleu vom Ittinger Kalb

gefüllt mit geräuchertem Ittinger Rohessspeck, Trauben, Rotweinzwiebeln und Ittinger Rebkäse
mit Pommes frites und buntem Wurzelgemüse

47.–

Ittinger Kalbsschnitzel aus dem Gutsbetrieb

an Ittinger Gravadossauce mit Safrannudeln und Wurzelgemüse

45.–



Herzhaft und wärmend

Ittinger Hackbraten

mit Kartoffelstock aus Ittinger Kartoffeln
und zweifarbigen Vanillekarotten mit Mohn
34.–

Metzger Rolfs Streckwurst

mit Jus, Ittinger Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Ittinger Sauerkraut
31.–



Spinat-Nocken im Gusseisenpfännli

auf geschmolzenen Tomaten mit Ittinger Hofkäse gratiniert
28.–



Glühweinbirnen-Risotto

mit Ittinger Glühweinbirnen, Ittinger Blau
Hofkäsechips und Dörrobirnenstreifen
28.–



Fisch

Schweizer Fischteller

Seesaibling und Forelle gebraten vom Kundelfinger Hof
und pochierte Hechtklösschen aus dem Nussbaumersee
mit Schnittlauchsauce, Trockenreis und zweifarbigen Vanillekarotten mit Mohn
38.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig

mit Sauce Tartar, Ittinger Bratkartoffeln und Wurzelgemüse
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

Klostercake Edelbitter

mit hausgemachter Joghurtglace und Schlagrahm

11.–

Crème Brûlée

Vanillecrème mit gebrannter Zuckerkruste

10.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

12.–

Coupe Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm

11.–

Coupe Röteli

Marzipan-Sauerkirschglace und Schokoladenglace
mit in Ittinger Röteli eingelegten Kirschen und Schlagrahm

12.–

Coupe Danmark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln

11.–

Glace- und Sorbetsorten

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

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet

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 Birnbrot und Ruchbrot
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli

17.–

