

## Vorspeisen

### Wintersalat

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



14.–

### Randen-Carpaccio

mit Babyspinat, Ittinger Frischkäsemousse und Pistazien-Thymiankrokant



14.–

### Mariniertes Forellenfilet aus dem Kundelfingerhof

auf Waldorfsalat, serviert mit Mandarinen-Meerrettich-Panna Cotta

16.–

## Suppen

### Petersilienwurzelcrèmesuppe

serviert mit Rohschinkenstroh und Bäckernacht-Croûtons

11.–

### Vegetarische Ittinger Gerstensuppe

mit frischen Kräutern



10.–

## Kloster-Klassiker

### Schweinsfilet vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»

Schweinsfilet am Stück gebraten

auf Rosmarinrahmsauce und Jus, mit gebratenen Gipfelknödelscheiben und Ittinger Apfelchutney

37.–



### Cordon bleu vom Ittinger Kalb

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

46.–

### Ittinger Kalbskotelette aus dem Gutsbetrieb

an Portweinreduktion, mit Safrannudeln und gedünstetem Blattspinat

48.–

## Herzhaft und wärmend

### Ittinger Hackbraten

mit Kartoffelstock und zweifarbigen Vanillekarotten mit Mohn

29.–

### Sauerbraten vom Toggenburger Rind

an Schmorsauce, mit gebratenen Gipfelknödelscheiben und Wurzelgemüse

35.–



### **Rotes Linsencurry**

mit Hokkaido-Kürbis und Süsskartoffel, Koriander  
und weissem Hom Mali-Duftreis

28.–



### **Hausgemachte Spinat-Nocken im Gusseisenpfännli**

auf geschmolzenen Tomaten mit Ittinger Hofkäse gratiniert  
mit gebackenem Rucola und Käsechip

28.–



### **Buntes Getreiderisotto**

mit Dörrfrüchten, Orangenfilets und frischem Rosmarin  
serviert mit knusprigem Kartoffelstroh und Orangenchip

28.–



## **Fisch**

### **Thurgauer Forellenvariation**

gebratene Regenbogenforelle und pochierte Lachsforelle vom Kundelfinger Hof  
mit Schnittlauchsauce, Trockenreis und zweifarbigen Vanillekarotten mit Mohn

38.–

### **Hechtklösschen aus dem Nussbaumersee**

auf Blattspinatbeet mit Safransauce und tournierten Ittinger Salzkartoffeln

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

### Gewürz-Brownie

mit hausgemachtem Ittinger Joghurtglace und Schlagrahm  
10.–

### Wintertrifle im Weckglas

mit Ittinger Joghurtcrème, Mandarinen und caramelisiertem Baumnuss-Crunch  
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 und Kaffeeglace  
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.–

