

Vorspeisen

Wintersalat

Blattsalat und Chicorée an Mandarinen-Apfeldressing mit Orangenfilets, Baumnüssen und Ittinger Blau 14.– ✓

Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen und Ittinger Freiland-Ei an französischem Dressing 13.– ✓

Kürbis-Pilz-Tatar

mit frischen Kräutern, Kürbiskernen und Ittinger Brotchip 16.– ✓

Konfierte Forelle vom Kundelfingerhof

mit Randenmousse und Rucola an Meerrettichschaum 18.–

Lauwarmer Ittinger Brie

mit Apfelkompott, Honig, Baumnüssen und Ittinger Brotchip auf Aprikosensenf 16.– ✓

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

Suppen

Kürbissuppe

vom Ittinger Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen 11.– ✓

Linsencrèmesuppe

mit gebratenem Speck vom Herderen «Säuli» 13.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUBEREITET MIT MIND. 80%
ITTINGER ZUTATEN

Zwischengerichte

Gebackenes Ittinger Freiland-Ei

auf Ittinger Kartoffelstock und Peterlisud 14.– ✓

Hausgemachte Ravioli aus Traubenkernmehl

mit Ittinger Kürbis-Ricottafüllung an Salbeibutter auf Rahmwirz 18.– / 28.– ✓

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU



Hauptgänge

Ittinger Kalbsleberli

kurz gebraten mit Apfel und Salbei aus dem Kloostergarten
an Ittinger Kartoffelstock
34.– / 39.–



Geschmorte Rindsroulade

gefüllt mit Ittinger Gewürzgurke, Zwiebeln und Speck
mit Gipfelknödel und Rotkraut
36.–

Ittinger Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»
mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli
32.– / 37.–

Ittinger 0-Kilometer Rindsburger

mit Hofkäse und Speck vom Gutsbetrieb, Ittinger Gewürzgurke, Schmorzwiebeln
und Ittinger Sauerrahm im hausgemachten Laugen-Burgerbrötli
32.–



wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat
+ 4.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto

mit Kürbis aus dem Kloostergarten und Ittinger Hofkäsechip 
22.– / 27.–

Pilz-Stroganoff

mit Ittinger Gewürzgurken und Sauerrahm 
auf Tagliatelle
32.–



Fisch

Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof

mit Mandelbutter auf Peterlirisotto und Wintergemüse

32.– / 37.–

Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen

auf der Haut gebraten mit Ittinger Kartoffelstock und Kürbisgemüse an Kräutersauce

42.–

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

Zweierlei Windbeutel

gefüllt mit Kaffee­crème und Haselnuss­mousse
13.–

Warme Zimtschnecke

mit Ittinger Joghurt­glace und Thurgauer Beeren­kompott
13.–

Hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf

mit frischen Früchten (laktosefrei und vegan)
11.–



Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace
Kloster­cake- und Edelbitter­cakewürfel serviert mit Schlagrahm
13.–

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm
13.–

Coupe Apfelkuchen

Joghurt­glace und Schokoladenglace mit Ittinger Apfel­kompott, Mandel-Crumble und Schlagrahm
14.–

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirsch­glace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffee­glace
Hochstamm Süssmost Sorbet
pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurt­glace, Quittensorbet
Neue Perle vom Pilgerhof:
Garten­traum-Sorbet – aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

Käse

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Rebkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Öpfelringli
17.–

