

## Vorspeisen

### Ceviche von der Kundelfinger Lachsforelle

mit Ittinger Gurkenrelish, Pflücksalat und Himbeeren

18.–

### Tatar vom Ittinger Kalb

mit Gremolata und pochiertem Ittinger Freiland-Ei

24.–



### Veganes Ackerbohnen-Tatar

mit Salatbouquet

16.–



### Sommersalat

knackige Blattsalate mit Radieschen, Ittinger Honigmelone  
bunte Thurgauer Cherry-Tomaten und Gartenkresse  
serviert mit gerösteten Kernen an Ittinger Apfeldressing

15.–

mit gebratenen Ittinger Kalbsmilken + 4.–



### Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Ittinger Kalbfleisch mit sämiger Thunfischsauce  
und Salatbouquet

als Vorspeise 23.– / als Hauptgang 34.–

## Suppen

### Kalte klare Essenz von Ittinger Tomaten

serviert mit Basilikum-Frischkäsemousse und Hausbrotchips

14.–



### Crèmesuppe von Ittinger Karotten

mit Ittinger Sauerrahm, Granatapfelkernen und gerösteten Mandeln

12.–



## Hauptgänge

### Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, Ittinger Rohschinken und Melonenschnitz  
wahlweise mit

Alpsteiner Rib-Eye-Steak mit Chimichurri

39.–

oder

Knusprig gebackene Schweizer Culinarium-Pouletbrust mariniert mit Ingwer und Zitronengras

35.–



### Eierschwämmli-Risotto

mit Bundzwiebeln und cremigem Ittinger Frischkäse  
Ofentomaten und gebackenem Rucola

32.–



### Hausgemachte Kichererbsenkugeln

mit zweierlei Dip; Curry und Ittinger Joghurt-Minze  
garniert mit Salaten

29.–



## Kloster-Klassiker

### Kartäuser Pfännli

Schweinsfilet aus dem Alpstein am Stück gebraten mit Eierschwämmli-  
hausgemachte Spätzli und Ittinger Apfel-Chutney

37.–

### Cordon bleu vom Herderner Säuli

gefüllt mit Ittinger Hofkäse und Ittinger Beinschinken  
serviert mit knusprigen Pommes frites und Gemüse

36.–

### Kalbssteak aus dem Gutsbetrieb

mit Kräuterjus, hausgemachte Quarkpizokel  
und Ittinger Bohnenbündli im Speckmantel

47.–



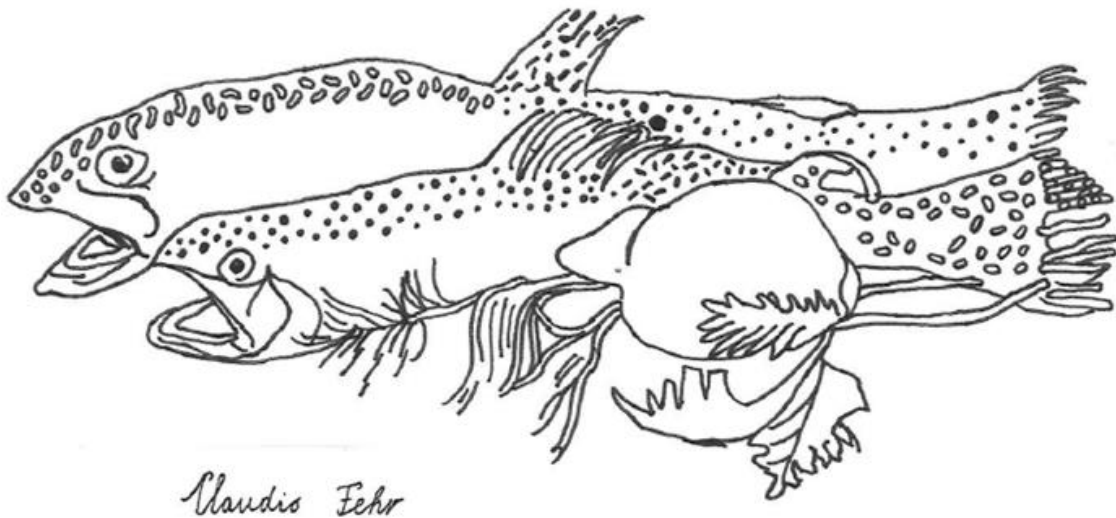
## Fisch

**Filets von der Lachsforelle und Regenbogenforelle vom Kundelfinger Hof**  
mit Mandelbutter, Bratkartoffeln und Marktgemüse

34.–

**Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken**  
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar

36.–



Sujet gestaltet von unserem betreutem Mitarbeiter Claudio Fehr

### **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

### Die 3 Ittinger Mini-Desserts... ...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Himbeer-Schnitte  
6.–

Holunderblütenmousse  
6.–

Jasmin-Grünteemousse  
6.–

### Alle 3 Ittinger Mini-Desserts 15.–

#### Ittinger Eiskaffee

Kaffeeglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm  
12.–

#### Coupes

##### Der Sündige

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

##### Der Beerige

Vanilleglace und Erdbeerglace mit frischen Beeren und Schlagrahm  
14.–

#### Laktosefrei und vegan

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten  
11.–

#### Glace- und Sorbetsorten

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

#### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet  
pro Kugel 4.50 / Schlagrahm 1.50

### Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

#### Käse

##### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnenbrot  
Holzofenbrot und Baumüssen  
17.–

