



## Vorspeisen

### Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

Ittinger Freiland-Ei | Holzofenbrot-Croûtons | französisches Dressing   
14.–

### Ittinger Käse-Lauch-Tartelette

Ittinger Blau-Käsecrème | Ittinger Birnen-Chutney   
14.–

### Alpenveiche mit Schweizer Feuille de Caviar

Alpen-Zander | Schweizer Berglachs | Kürbiswürfel | knuspriger Mais  
21.–


### Ittinger Kalbstatar

Zwiebelsud | Verjuscrème | eingelegte Ittinger Karotten  
19.–




## Suppen

### Kürbiscrèmesuppe

Maggikraut | Kürbiskern-Öl   
11.–


### Randencrèmesuppe

Mandeljoghurt | Sesam | Ingwer   
12.–




## Zwischengerichte

### Ittinger Freiland-Onsen-Ei

Spinat-Gerstotto | Lauchstroh   
19.–

### Teigtaschen mit rezentem Käse & Kartoffeln

Herbstrübe | Aprikosensenf-Schaum   
19.– | 28.–



## Hauptgänge



### Duo vom Ittinger Kalb

Kalbsnierstück | Kalbspraline | Kürbispüree | geschmorter Kürbis | Federkohlchips |  
Kalbsjus | Rosmarin crème  
42.–

### Wildschweintrüben im Heumantel gegart

Marroni-Gnocchi | Zwiebelgemüse | Ittinger Pflaumensauce  
42.–

### Buchweizen-Risotto

geschmorte Karotten | Sud vom gerösteten Blumenkohl | Salbeipulver  
28.–

### Panierte Schnitzel vom Ittinger Kalb

Ittinger Bratkartoffeln | Preiselbeeren  
35.– | 40.–

### Herbststeller

hausgemachte Spätzli | Rosenkohl mit Kakaobohnen | Rotkraut-Praline | Marronipüree  
sautierte Pilze | Ittinger Glühweinbirnen-Chutney  
29.–

### Hirsch-Entrecôte niedergegart

Ittinger Gin-Sauce | hausgemachte Spätzli | Rosenkohl mit Kakaobohnen | Rotkraut-Praline  
Marronipüree | sautierte Pilze | Ittinger Glühweinbirnen-Chutney  
48.–

*Unser Wild beziehen wir über einen Culinarium-Partner, der das Fleisch von rund  
40 Jagdgesellschaften aus den Kantonen Thurgau, Zürich und St. Gallen zum fachmännischen  
Zerlegen erhält.*

## Ittinger Klassiker

### Kalbshacktätschli

Kartoffelstampf | Spitzkohl | Ittinger Amber-Biersauce  
32.– | 36.–



### Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons vom Toggenburger Culinarium-«Säuli»  
Haselnuss-Spätzli | Apfel-Speck-Sauce | Röstzwiebeln | Ittinger Apfel-Chutney  
37.–

### Ittinger 0-Kilometer-Rindsburger

Ittinger Brie | Speckscheibe | Ittinger Birnen-Zwiebel-Confit | Marroni-Mayo  
Ittinger Kürbis BBQ-Ketchup | hausgemachtes Brioche-Brötchen  
32.–



wahlweise mit Ostschweizer Regio Frites oder Cole Slaw-Salat  
+ 5.–

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern  
+ 3.–



Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

## Fisch

### Gebratener Schweizer Berglachs

Pommes Parisienne | Palmkohl | Safransauce

39.–

### Gebratene Thurtaler Regenbogenforellenfilets

Petersilienwurzel | geschmorte Schalotten | Ittinger Gin-Schaum

32.– | 37.–

### Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig

Tartarsauce | Cherrytomaten | Gurken | gemischter Blattsalat

34.–



# 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 Holzofenbäckerei. 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**. 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

### Ittinger Minis

**Kürbis-Crème Brûlée**  
mit pochierten Ittinger Birnen

**Kaffee-Tiramisù**  
mit Schoko-Kaffeebohnen

**Marroni-Mousse**  
mit Ittinger Zwetschgenkompott

6.– pro Stück ...oder kombinieren Sie alle drei Minis für 15.–

### Gugelhupf

hausgemachtes Quittensorbet | frische Früchte  
11.–



### Zimt-Panna Cotta

Zwetschgenkompott | Mandelkrokant  
11.–



## Coupes

### Der Sündige

Schokoladenglace | Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel | Schlagrahm | geröstete Pekannüsse  
13.–

### Coup Nesselrode

Vanilleglace | Vermicelles  
Meringues | Schlagrahm  
14.–

## Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace | Erdbeerglace |  
Nuss-Caramel-Krokantglace | Marzipan-Sauerkirschenglace | Zwetschgensorbet  
pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet  
vom Pilgerhof:  
Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)  
pro Kugel 4.50 | Schlagrahm 1.50

### Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörrte Ittinger Öpfelringli  
hausgemachtes Birnenbrot | Ittinger Holzofenbrot | Ittinger Aprikosen-Senf  
17.–

