

Vorspeisen

Ittinger Caesar Salat

Lattich | Radiesli | Ittinger Hofkäse rezent | Caesar Dressing | Holzofenbrot-Croûtons

14.–



Karotten-Panna Cotta

Granola | eingelegte lila Karotten | Rüblikraut-Crème

17.–

Gebeizter Thurtaler Saibling

Holunderblüten-Burrata-Crème | Kimchi-Ketchup | Sauerklee | Senfkaviar

20.–

Tatar von der alten Ittinger Kuh

Bärlauch-Tuille | eingelegte Zwiebel | Buttermilch-Heu-Sud

21.–



Suppen

Bärlauchcrèmesuppe

Kaffee-Sauerrahm

11.–

Ittinger Rauchforellen-Suppe

Forellen-Asche | Dill

14.–

Zwischengerichte

Ittinger Tortilla

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Knoblauch-Crunch | Peperoni-Tatar

19.–

Ittinger Käsespätzli-Ramen

Ittinger Dashi | Frühlingslauch | Röstzwiebeln | Austernpilze

19.–



Hauptgänge

Ostschweizer Ribelmaispoulardenbrust

Ittinger Kalbsmilken | Brennessel-Risotto | Radiesli | Morchelrahmsauce
40.–

Geschmorter Senfkohl

St. Galler Kartoffel | gerösteter Blumenkohl | Zwiebeljus | Holunderblüte
29.–

Cordon Bleu vom Ittinger Kalb

lauwarmer Kartoffelsalat | Aprikosen-Senf
45.–



Ittinger Kartoffel-Gnocchi

Ittinger Heu | eingelegte Tomaten | Minzpulver
29.–



Paniertes Schweinsschnitzel vom Schloss Herdern-«Säuli»

grüner Spargel aus Wilen | neue Kartoffeln | Ittinger Bärlauch-Zabaione
42.–



Ittinger Klassiker

Ittinger Kalbshacktätschli

Ittinger Kartoffelstampf | bunte Rüebli | Ittinger Amber-Biersauce
32.– | 36.–

Kartäuser Pfännli

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

Ittinger 0-Kilometer-Pulled Beef Burger

Zwiebel-Confit | Löwenzahn | Ittinger Essiggurken | Apfel-BBQ-Sauce |
hausgemachtes Brioche-Brötchen
32.–



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

mit Spiegelei von unseren Ittinger Freilandhühnern
+ 3.–



Fisch



Thurtaler Forellenfilet

Süßkartoffelgratin | Nussbutterschaum | Senfkaviar

39.–

Gebatener Gotthard Zander

fermentierter weisser Spargel | Linsen-Humus | Spargel-Estragon-Sauce

32.– | 37.–

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 Sauerrahm-Minze-Panna Cotta – inspiriert von Olga Titus

Brombeersorbet | Schokoladen-Erde | buntes Caramel

15.–



Gin & Tonic mal anders

Gin & Tonic-Sorbet | Gurken-Kaviar | Szechuan-Pfeffer-Baiser | Ittinger Gin beträufelte Gurke

14.–

Bienenstich dekonstruiert

Mandelkuchen | Florentiner | Mandelcrème | Waldhonig-Caramel

13.–

Ittinger Minis

Pavlova mit Waldbeer-Bavaroise

frische Beeren

Ittinger Eierlikör-Mousse

Himbeergelée | caramelisierte Mandeln

Rhabarberschaumschnitte

Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace | weisses Schokoladenglace | Schokoladen-Brownieglace |
Nuss-Caramel-Krokantglace | Erdbeerglace | Kaffeeglace | Hochstamm Süssmost Sorbet

pro Kugel 4.– | Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace | Quittensorbet | Ittinger Ringelblumenglace

vom Pilgerhof:

Löwenzahn-Nuss Glace | Rüebl-Haselnuss Glace |

Gartentraum-Sorbet (aus Ittinger Trauben, Ittinger Minze und Zartbitterschokolade)

pro Kugel 5.– | Schlagrahm 1.50

Käse

Ittinger Käseteller

Hofkäse rezent | Rebkäse | Vesperkäse | Ittinger Brie | gedörnte Ittinger Öpfelringli |
hausgemachtes Birnenbrot | Ittinger Holzofenbrot | Aprikosen-Senf

18.–

