

Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling vom Kundelfinger Hof
auf Ittinger Apfel-Gurkenjoghurt mit Kartoffelchips
17.–

Zungencarpaccio vom Ittinger Kalb
mit gebratenen Ittinger Kalbsmilken und grünem Spargelsalat
an Wildkräuterdressing
19.–



Frühlingssalat
knackige Blattsalate mit Radieschen, Gurkenwürfel
bunte Thurgauer Cherry-Tomaten und Ittinger Frischkäsewürfel
serviert mit gerösteten Kernen und hausgemachten Bäckernachtmehl-Croûtons
14.–
mit gebratenen Ittinger Kalbsmilken + 4.–



Vitello Tonnato
Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Ittinger Kalbfleisch mit sämiger Thunfischsauce
serviert mit grünem Thurgauer Spargelsalat
als Vorspeise 23.– / als Hauptgang 34.–

Taboulé-Salat
ein bunter Bulgursalat mit Gurkenwürfel, Tomatenconcassée, Limettensaft
gerösteten Nüssen, Koriander und frischer Minze
15.–



Suppen

Bärlauchcrèmesuppe
mit hausgemachten Bäckernachtmehl-Croûtons
10.–



Weisse Spargelcrèmesuppe
mit hausgemachten Zitronen-Croûtons
10.–



Zwischengericht

Peperonata mit Pinienkernen
mit Ittinger Käse-Espuma und Ittinger Rohschinken
15.–



Hauptgänge

Lackierter Alpsteiner Schweinebauch

auf grünem Thurgauer Spargel, mit Selleriepüree und Röstzwiebeln
34.–

Thurgauer Spargelrisotto

mit grünem Spargel, sautierte Kräuterseitlinge, cremigem Ittinger Frischkäse
Ofentomaten und gebackenem Rucola
31.–

Soja-Stroganoff

Sojageschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Zwiebeln, Peperoni
Champignons und Ittinger Gewürzgurke
serviert mit Frauenfelder Safrantagliatelle
28.–

Portion weisse Donau Spargeln

serviert mit hausgemachter Sauce hollandaise und Ittinger Rosmarinkartoffeln
32.–

mit Ittinger Rohschinken oder Ittinger Beinschinken + 7.–
mit kaltgeräuchertem Lachs vom Kundelfinger Hof + 12.–
mit hausgemachten Kichererbsenkugeln und Tomaten-Dip + 9.–

Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfilet aus dem Alpstein am Stück gebraten an Rosmarinrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Ittinger Apfel-Chutney
37.–

Kalbschnitzel aus dem Gutsbetrieb

an Ittinger Gravadosauce, hausgemachte Spätzli und Marktgemüse
41.–

Ittinger Osso Bucco «Gremolata»

mit Schmorgemüse, serviert mit Wilener Süsskartoffelstampf
und grünem Thurgauer Spargel
35.–

Ittinger 0-Kilometer Pulled Pork Burger

mit BBQ-Sauce, Hofkäse und Speck vom Gutsbetrieb, Ittinger Gewürzgurke,
Rotweinzwiebeln und Ittinger Sauerrahm im hausgemachten Burgerbrötli
32.–

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

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



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

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU



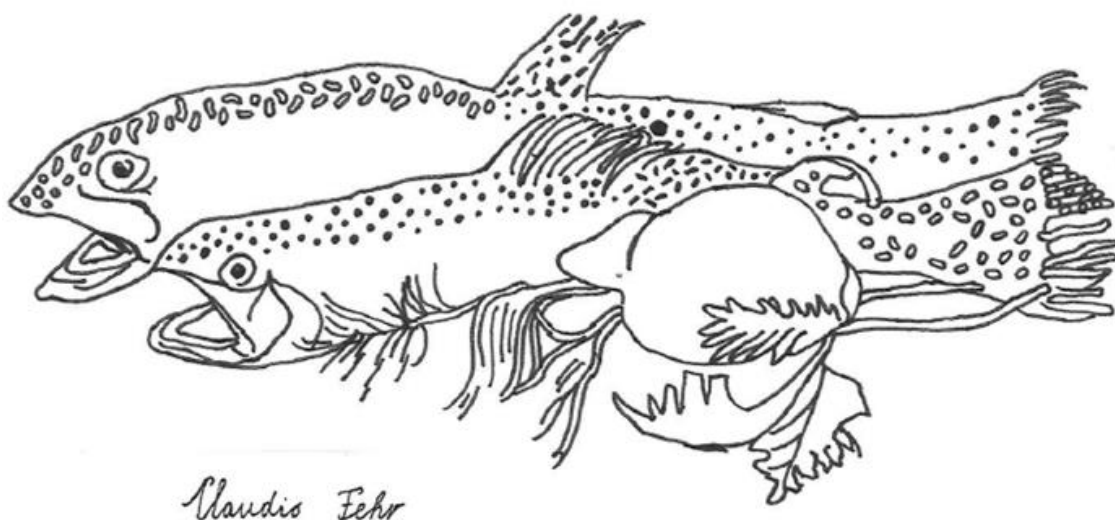
Fisch

Thurgauer Süsswasserfisch-Paella

mit Regenbogenforelle, Lachsforelle und Seesaibling vom Kundelfinger Hof
serviert mit Safran-Gemüsereis, frischen Kräutern und Zitronenschnitzen
39.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Amber-Bierteig gebacken

mit Ittinger Bratkartoffeln, Marktgemüse und Sauce Tartar
36.–



Subjekt gestaltet von unserem betreuten 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

Schokoladen-Haselnusswürfel

mit Thurgauer Hochstamm-Apfelsorbet

10.–

Gefülltes Hausgemachtes Eclair

mit Bayrischer Crème und Rhabarberkompott

10.–

Ittinger Eiskaffee

Vanilleglace, Kaffee, hausgemachte Amarettini und Schlagrahm

12.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace

Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

12.–

Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeerglace mit Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm

12.–

Coupe Rhabarber

hausgemachte Rhabarber-Joghurtglace mit Rhabarberkompott

Thurgauer Erdbeeren und Mandel-Crumble

11.–

Laktosefrei und vegan

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit Orangensalat

9.50

Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace

Hochstamm Süsstmost Sorbet

pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurt-Rhabarberglace, 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 Holzofenbrot

Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli

17.–

