

Schmecken Sie den Frühling



Vorspeisen

Rinds-Tatar

verfeinert mit Ittinger Weinbrand, Kapern, Cornichons und Zwiebeln
medium gewürzt, mit feuriger Sauce separat serviert,
getoastetes Holzofenbrot und Butter
als Vorspeise 18.– / als Hauptgang 34.–

Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat, Traubendressing und Ittinger Apfelchutney
16.–

Bärlauchcrèmesuppe

mit Ittinger Mostbröcklistreifen
12.–

Hausgemachte Tomatennudeln

mit Ittinger Frischkäsesauce, jungem Spinat
Ittinger Rüblikrautpesto und gerösteten Pinienkernen
als Vorspeise 16.– / als Hauptgang 26.–



Salate

Frühlingsalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Ittinger Kartoffel-Frischkäsekrapfen
Radiesli, Frühlingszwiebeln und Ittinger Gartensprossen
14.–

Spinatsalat

Junger Blattspinat mit gebratenen Kalbsmilken
Ittinger Ei, Radiesli und Kräutern
15.–

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen gerne auch mit Ittinger Speck - kross gebraten.
+ 2.–

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

Traubendressing - mit kaltgepresstem Ittinger Traubenkernöl und Traubensaft



Hauptspeisen

Filetmedaillons vom Ittinger Kalb

mit Schweizer Shiitakepilzen,
Karotten-Süßkartoffelstock, Marktgemüse
und Kalbsjus mit Ittinger Röteli
56.–

Märwiler Pouletbrust

mit hausgemachten Tomatennudeln, Marktgemüse
und Zitronen-Thymiansauce
34.–

Entrecôte vom Lamm

mit Ittinger Kräuterbrotkruste
hausgemachte Bärlauch-Pizokel und Marktgemüse
41.–

Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken
und hausgemachter Kräuterbutter; wahlweise mit
Ittinger Schweinssteak 31.–
Märwiler Pouletbrust 33.–
Alpsteiner Rindsentrecôte 39.–

Der Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Speck-Sauce
und hausgemachten Spätzli
(auf Wunsch mit Pilzrahmsauce)
37.–

0-km Cordon-Bleu

vom Ittinger Kalb gefüllt mit Ittinger Hofkäse und würzigem Ittinger Rohschinken
in einer Hausbrot-Kräuterpanade gebacken
45.–

mit Pommes frites oder Kartoffel Wedges
+4.–

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauch-Pizokel

mit Ittinger Blau, Rahmwirz
und hausgemachtem Bärlauchpesto
26.–

Ittinger Purpurweizen-Kernotto

mit Meeresbohnen, Sauerampfer
und knusprigen Wilener Süßkartoffelchips
26.–

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

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



Fisch

Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen*

mit hausgemachten Tomatennudeln, Marktgemüse
und Zitronen-Thymiansauce

37.–

Diessenhofener Saiblingsfilet auf der Haut gebraten**

mit Karotten-Süsskartoffelstock, Marktgemüse
und Ittinger Müller Thurgau-Sauce

34.–

Unsere Schweizer Gewässer können den inländischen Fischkonsum bei Weitem nicht abdecken. Auf guten und gesunden Schweizer Fisch müssen wir dank innovativen Fischzüchtern dennoch nicht verzichten.

**Neben dem frischen Wasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die moderne Kreislaufanlage des Tropenhaus Frutigen ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität. Auf den Einsatz von Antibiotika, Hormonen oder anderen Medikamenten wird bewusst verzichtet. Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung geniessen bei der Fischzucht im Tropenhaus Frutigen oberste Priorität.*

*** In der Fischerzunft Diessenhofen wird auf die Erhaltung der reichhaltigen Biodiversität sowie einer fairen und tierschutzgerechten Fischerei geachtet.*

Wir sehen die heimische Fischzucht als sinnvolle und umweltschonende Alternative zu Wildfang.



Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet
(nur am Abend erhältlich)

Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Trockenreis oder Ittinger Salzkartoffeln
32.–

Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

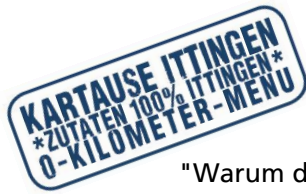
Trockenreis oder Ittinger Salzkartoffeln
32.–

Bereits die Kartäuser-Mönche betrieben die Fischerei, vorab am Nussbaumer See. Seit vielen Jahren werden in der Kartause Ittingen Forellen aufgezogen. Dies ist dank der historischen Quellfassung (230 bis 280 Liter pro Minute) und der sehr guten Wasserqualität möglich. Die Jungfische stammen vorwiegend aus der eigenen Aufzucht oder werden ergänzend als Sömmerlinge aus regionalen Fischzuchten zugekauft. Die Aufzucht erfolgt in sechs naturnahen Teichen im Bereich der Gärtnerei. Die Forellen werden ab einer Länge von ca. 29 cm und einem Lebendgewicht von ca. 280 g genutzt. Dies im Alter von ca. 2 Jahren. Jährlich werden insgesamt etwa 2'400 Forellen aufgezogen. Ein Teil davon wird lebend an die Küche geliefert, der andere Teil geräuchert im Klosterladen zum Verkauf angeboten.



Sujet gestaltet von unserem betreuten Mitarbeiter Claudio Fehr





0 Kilometer, 100% Geschmack.

"Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah."

In einem 0-Kilometer-Menu vereint unser Küchen-Team die besten Zutaten aus dem eigenen Gutsbetrieb. Für die leckeren Kreationen stehen Produkte aus Käserei, Metzgerei, Fischzucht, Gärtnerei, Weinkeller, Obstanlagen, Getreidekammer und Hopfengarten zur Verfügung. Mit dem 0-Kilometer-Menu leisten wir einen Beitrag zur Regionalität und CO₂-Reduktion.

Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können, denn unsere Produkte sind von höchster Qualität und könnten frischer nicht sein.

In der Kartäuser Küche verarbeiten wir zu 95% **Schweizer Produkte**. Bei Produkten, die unser Gutsbetrieb nicht herstellen kann, greifen wir, wenn immer möglich, auf ausgewählte lokale **(5- oder 10-Kilometer-Menu)** oder regionale Produzenten und Lieferanten zurück.

Das Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Lammfleisch entweder aus dem eigenen Gutsbetrieb oder aus Neuseeland.

Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir nur Culinarium-zertifiziertes Schweizer Geflügel.



GENUSS AUS DER REGION

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit als möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Bei Fragen zu Zutaten in unseren Speisen in Zusammenhang mit Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

