



Bankettangebot 2019

«Es ist ein Privileg, Gemüse und Fleisch vom eigenen Gutsbetrieb zu verarbeiten; so macht das Kochen für unsere Gäste einfach viel mehr Freude.» Küchenchef Jürgen Stöckel zu Besuch in der Gärnterei, der Metzgerei, im Käsekeller und bei den Hühnern.

Herzlich willkommen in der Kartause Ittingen

Mit diesem Streifzug durch die Kartause Ittingen heissen wir Sie «Herzlich willkommen!» und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs.

Küchenchef Jürgen Stöckel zur 0-km-Strategie: «Es ist ein Privileg, als Koch zuzuschauen, wie das Gemüse aus unserem Garten und das Fleisch von unserem Bauernhof sozusagen auf den Teller «wachsen». Eigene Produkte zu verarbeiten macht einfach Freude.»

Gut zu wissen

Philosophie

Unser Küchen-Team - unter der Leitung von Jürgen Stöckel - verwöhnt Sie mit gesunden, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Dabei richtet sich das Angebot, ganz im Sinne der klösterlichen Tradition der Selbstversorgung, nach den Erzeugnissen aus unserem Gutsbetrieb, aus unserer Käseerei, Metzgerei, Bäckerei, Gärtnerei, Fischzucht und dem Weinkeller. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Herkunft Fleisch

Kalb- und Schweinefleisch stammen wenn immer möglich aus unserem Gutsbetrieb. Zeitweise ergänzen wir unser Angebot mit Produkten, die ausschliesslich aus der Alpstein-Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir ebenfalls von Bauernhöfen aus dem Alpstein.

Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem Metzger Rolf Rieser mit Fleisch vom eigenen Bauernhof produziert.

Für die Geflügelgerichte verwenden wir ausschliesslich Culinarium-zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz.

Menu-Auswahl – ein einheitliches Menu für alle Gäste

Die Angebote und Menüs gelten für Anlässe ab 10 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste (und eine vegetarische Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen Gäste) - Wir beraten Sie gerne dabei.

Spezielle Wünsche

Für Gäste mit einer besonderen Diät oder Unverträglichkeit nehmen wir die Wünsche und Bedürfnisse gerne im Voraus entgegen.

Ihre gewählten Gerichte können Sie auch mit Komponenten aus einem anderen Menu kombinieren. Falls Sie nicht finden, was Ihnen vorschwebt, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten auf, beraten Sie mit viel Erfahrung und Freude bei der Auswahl.

Angebote gültig ab 2019 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer



Unser Vorschlag für Ihren Anlass

Aperitif

Bruschetta mit Oliven-Tomaten-Tapenade
Weizenwrap gefüllt mit Ittinger Frischkäse, Beinschinken und Sprossen
Hausgemachte Kräutermanteln und hausmarinierte schwarze Oliven
Spiesschen mit Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum
Metzger Rolfs hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce

Ittinger Menu

Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten
mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum auf
Pflücksalat mit Ittinger Rapskernen

Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit Holzofenbrot-Croûtons

Roastbeef aus dem Alpstein

am Stück rosa gebraten mit Café de Paris-Buttersauce
Kartoffelgratin und zweierlei Rüeblli

Ittinger Apfel-Tiramisù

mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados

Mitternachtssnack

Gin-Bratwüstli von unserem Metzger mit Laugenbretzel

Aperitif (5 Stück pro Person) 16.–

Menu 79.–

Optionen

Dessertbuffet anstelle des Desserts +14.–

mit kleiner Käsevariation +8.–

Friandises +4.–

Mitternachtssnack 9.50

Saisonale Menus

Frühling – April bis Juni

Bärlauchcrèmesuppe

mit frischem Bärlauch aus dem Ittinger Wald

Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit Radiesli, Frühlingszwiebeln
Eiszäpfli, Ittinger Gartensprossen und gehacktem Ittinger Freiland-Ei

Ittinger Schweinsfilet

am Stück gebraten mit Ittinger Gravados-Sauce
hausgemachte Spätzli und Peterli-Schwarzwurzeln
*je nach Saison ist dieses Gericht auch mit Thurgauer Spargel erhältlich (+5.-)

Ittinger Cheesecake

aus Frischkäse von unserer Hofkäserei
mit saisonalem Fruchtkompott

75.–

Sommer – Juli bis September

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Pflücksalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfeln und gerösteten Kernen

Hausgemachte Basilikum-Pappardelle

mit Kirschtomaten

Kalbsfilet vom eigenen Bauernhof*

am Stück gebraten mit Rosmarinjus
Kartoffelstock von der Ittinger Markies Kartoffel und Zucchetti aus dem Klostergarten
**bei grossen Anlässen ergänzen wir mit Kalbsfilet aus der Alpstein Region*

Selbstgemachtes Ittinger Joghurt-Glace

mit Thurgauer Erdbeeren

89.–



Herbst – Oktober bis Dezember
Teilen macht Freu(n)de...

Suppentopf vom Ittinger Kürbis zum selber Schöpfen
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Möhlerad-Braten vom Ittinger Säuli
mit Kirchwingertjus
Ittinger Gipfel-Knödel und Krautsalat in Schüsseln auf dem Tisch

Ittinger Käseplättli
mit hausgemachtem Birnbrot

mit Dessertvariation
Zwetschgenkompott
Marronimousse
Brownies mit Caramel und Alpensalz

mit Blechkuchen
Ittinger Zwetschgenstreuselkuchen
zum selber Schneiden

69.– / 63.–

Winter – November bis März

Wintersalat
Nüsslisalat mit Ittinger Speckwürfel, Ittinger Freiland-Ei und Holzofenbrot-Croûtons

Wilener Süsskartoffelcrèmesuppe
mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken-Chip

Zweierlei vom Rind; Filet und Ragoût
mit Kartoffelgratin und Wirz

Ittinger Bratapfel-Glace
mit hausgemachtem Magenbrot

Ittinger Käseplättli zum Teilen

Preis Menu ohne Käse

88.–

Preis Menu mit Käseplättli

96.–

Ganzjährig erhältliche Menus

Menu 1

Nüsslisalat

mit Holzofenbrot-Croûtons und gehacktem Ittinger Freiland-Ei

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Schokoladenmousse

Mousse von dunkler und weisser Felchlin Couverture
mit Schlagrahm und Früchten

59.–

Menu 2

Grüner Blattsalat

mit Kürbiskernen und Sprossen

Siedfleisch

mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Apfel-Meerrettichsauce

Rüeblikuchen

auf Schokoladenerde

47.–

Menu 3

Flädli-suppe

Metzger Rolfs Hackbraten

mit Ittinger Blauburgundersauce, Kartoffelstock, Rüepli und Erbsli

Thurgauer Süssmostcrème

mit Ittinger Apfelringli

45.–

Menu 4

Klostersalat

Eisbergsalat mit Ittinger Hofkäsedressing, Speckscheiben
Holzofenbrot-Croûtons und Cherry-Tomaten

Riebelmais-Poulardenbrust

auf körniger Senf-Kräutersauce
Gnocchi romaine und Ratatouille

Ittinger Popcorn Glace

mit Himbeer-Macaron

57.–



Menu 5

Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit Holzofenbrot-Croûtons

Mit Honig und Ittinger Amber marinierte Schweinsschulter

aus unserem Gutsbetrieb mit Ittinger Bierjus
Kartoffelgratin und geschmorte Bohnen mit Speck

Ittinger Klostercake

mit Schlagrahm

47.–

Vegetarische Menus

Menu 6

Rüebli-suppe

mit Schweizer Ingwer und Bäckernachtmehl-Croûtons

Hausgemachte Kichererbsenkugeln

auf Safranrisotto mit Tomatensugo und Hofkäsecracker

Zitronentarte

mit Baiser

46.–

Menu 7

Ittinger Antipasti

grilliertes Gemüse, Tomatenkonfit und Kräuterfrischkäse

Quorn-Stroganoff

mit Ittinger Quarkpizokel

Himbeer-Limetten-Trifle

mit hausgemachten Amarettini

52.–

Veganes Menu

Menu 8

Erbsensuppe

mit Minzpesto

Teigtaschen mit Aubergine und Thymian

auf Peperonata

Schoggi-Gugelhupf

mit hausgemachtem Quittensorbet

46.–



Etwas mehr

Sorbet als Zwischengang

Quitten, Apfel, Zitrone

7.-

mit Geist

9.-

mit Fortunatus

9.-

Nachservice

Den Hauptgang servieren wir auf Wunsch mit Nachservice wie folgt

Gemüse und Beilage

3.-

Fleisch, Gemüse und Beilage

5.-

XL-Nachservice Fleisch, Gemüse und Beilage

7.-

Der krönende Abschluss

Festlich dekorierte Torten aus unserer Pâtisserie

Lassen Sie sich über die verschiedenen Aromen und Varianten von uns beraten.

Quarkcrêmetorte mit Früchten oder Beeren

Stück 9.-

Schokoladenmousse-Torte zartbitter

Stück 9.-

Eistorte

Stück 11.-

Ittinger Dessertvariation (bis 25 Personen)

Dessertvariation mit drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

15.-

Ittinger Dessertbuffet (ab 25 Personen)

Süsse Überraschungen aus unserer Pâtisserie
traditionelle Spezialitäten & Ittinger Klassiker
Variation von Mousse & Crèmes, zwei Glace und ein Sorbet
frische Beeren oder saisonales Früchtekompott

25.-

Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen)

Verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserie
dazu hausgemachtes Birnbrot, Trauben, Nüsse und
gesalzene Kürbiskerne

19.-

Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet

8.-

hausgemachte Friandises

Kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zu Kaffee und Dessert
zwei Stück pro Person

4.-

Mitternachtssnack

Gin-Bratwürstli von unserem Metzger mit Laugenbretzel

9.50

