

ICOMOS
SCHWEIZ · SUISSE

Spezialpreis 2019
«Das historische Hotel
des Jahres» für die
Kartause Ittingen

Bankettangebot 2022



«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 Gärtnerei, der Metzgerei 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 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 Käserei, Metzgerei, Bäckerei, Gärtnerei, Fischzucht und dem Weinkeller. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Herkunft Fleisch

Kalb- und Schweinefleisch stammt, 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 hauseigenen Metzger mit Fleisch vom eigenen Bauernhof produziert.

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.

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 Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste) - Wir beraten Sie gerne dabei.

Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem kleinen Nachservice gereicht. Auf Wunsch servieren wir gerne auch einen grossen «XL-Nachservice» mit Fleisch, Gemüse und Beilage für +5.–.

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 2022 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer



Unsere beliebtesten Gerichte in einem Menu vereint...

Aperitif

Bruschetta mit Oliven-Tomaten-Tapenade
Weizenwrap gefüllt mit Ittinger Frischkäse, Beinschinken und Sprossen
Hausgemachte Kräutermanteln und Ittinger Kräuter-Popcorn
hausgemachte Chilibällchen in pikanter Sauce aus der Ittinger Metzgerei
Dörripflaumen im Ittinger Speckmantel

16.–

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 Marktgemüse

Ittinger Apfel-Tiramisù

mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados

Menu

79.-

Mitternachtssnack

Gin-Bratwürstli von unserem Metzger mit Laugenbretzel
oder knusprig gebackene Maisstäbchen mit Ittinger Kräuterquark

9.50

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

Frühlingssalat

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

Bärlauchcrèmesuppe

mit frischem Bärlauch aus dem Ittinger Wald

Schweinsfilet am Stück gebraten

mit Ittinger Gravados-Sauce
hausgemachte Spätzli und Marktgemüse
*je nach Saison ist dieses Gericht auch mit Thurgauer Spargel erhältlich (+3.-)

Panna Cotta

mit Himbeer-Rosen-Marshmellow

Menu

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 Zucchini aus dem Klostergarten
**bei grossen Anlässen ergänzen wir mit Kalbsfilet aus der Alpstein Region*

Selbstgemachtes Ittinger Joghurt-Glace

mit Thurgauer Erdbeeren

Menu

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 Apfel-Rotkraut 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.– / 67.–

* bis 25 Personen - Menu zum Teilen / ab 26 Personen Menu serviert

Winter – November bis März

Wintersalat

Nüsslisalat mit Ittinger Speck, 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

Diese Menus sind auch als 3-Gang Menu erhältlich. Sie entscheiden, welche Vorspeise Sie gerne hätten.

Reduktion des Menupreises bei 3 Gängen von 8 Franken.

Menu 1

Nüsslisalat

mit gerösteten Kernen und gehacktem Ittinger Freiland-Ei

Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit Hausbrot-Croûtons

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Schokoladenmousse

Mousse von dunkler und weisser Felchlin Couverture mit Schlagrahm und Früchten

Menu

67.–

Menu 2

Ittinger Klostersalat

mit Gurke, Tomate, Peperoni, Oliven und Ittinger Frischkäsewürfeln

Rüeblisuppe mit Schweizer Ingwer und Ittinger Rüblikrautpesto

Winzergulasch vom Alpsteiner Rind in Rotwein geschmort

mit Speck, Trauben und Croûtons
hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

Gebrannte Ittinger Crème

mit pochierten Birnen, Birnengelee und Mandelcrumble

Menu

59.–

Menu 3

Grüner Blattsalat

mit gerösteten Kernen, Sprossen aus dem Klostergarten und Ittinger Freiland-Ei

Flädlisuppe

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli

Ittinger Hackbraten

mit Ittinger Blauburgundersauce, Kartoffelstock, Rübli und Erbsli

Thurgauer Süssmostcrème

mit Ittinger Apfelringli

Menu

54.–



Menu 4

Buuresalat

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

Pikante rote Peperonisuppe

mit Ittinger Sauerrahm und Kräutermanteln

Ostschweizer Poulardenbrust

mit Rotweinschalotten-Butter
Hausgemachte gratinierte Griesstaler und Ratatouille

Ittinger Popcorn Glace

mit Himbeer-Macaron

Menu

58.–

Menu 5

Eisbergsalat

mit Ittinger Hofkäsedressing, Sprossen aus dem Klostergarten und Ittinger Freiland-Ei

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

Menu

56.–

Pescetarischer Hauptgang – als Alternative

Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen

auf Ratatouille mit schwarzem Reis und Ittinger Zitronenthymian-Jus

37.–

Menu 6

Power-Salat

Pflücksalat mit Edamame, karamellisierten Salznüssen, Randen
und Ittinger Sprossen

Rüebli-suppe

mit Schweizer Ingwer und Bäckernachtmehl-Croûtons

Hausgemachte Kichererbsenkugeln

auf Safranrisotto mit Tomatensugo und Ittinger Joghurt mit Minze

Pfirsichtrifle und Verjusgelee

mit Ittinger Minzestreuse

Menu

56.–



Menu 7

Ittinger Antipasti

grilliertes Gemüse mit Kräuterfrischkäse und Tomatenkonfit

Erbsensuppe

mit Minzpesto und Holzofenbrot-Croûtons

Quorn-Stroganoff

mit Ittinger Quarkpizokel

Himbeer-Limetten-Trifle

mit hausgemachten Amarettini

Menu

58.–

Menu 8

Power-Salat

Pflücksalat mit Edamame, karamellisierten Salznüssen, Randen und Ittinger Sprossen

Erbsensuppe

mit Minzpesto und Holzofenbrot-Croûtons

Teigtaschen mit Aubergine und Thymian

auf Peperonata

Schoggi-Gugelhupf

mit hausgemachtem Quittensorbet

Menu

56.–

Etwas mehr

Sorbet als Zwischengang

Apfel, Verjus, Gurke

7.-

mit Ittinger Geist

9.-

mit Ittinger Fortunatus

9.-

mit Ittinger Gin

9.-

Pasta oder Fisch als Zwischengang

Wir beraten Sie gerne

Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem kleinen Nachservice gereicht.

Auf Wunsch XL-Nachservice Fleisch, Gemüse und Beilage

5.-

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 Käserei

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

oder knusprig gebackene Maisstäbchen mit Ittinger Kräuterquark

9.50

