

Ein Dessert versüsst das Leben

Die 3 Ittinger Mini-Desserts...

...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Limettenmousse mit hausgemachtem Himbeer-Cheesecakeglace und Ittinger Zitronenthymian-Streusel 6.–

Erdbeer-Pistazienrührkuchen im Weckglas mit hausgemachtem Rhabarbersorbet und Ittinger Joghurt-Knallbrause 6.–

Erdbeer-Tiramisù aus Thurgauer Erdbeeren, aromatisiert mit Ittinger Basilikum, dazu hausgemachtes Holunderblüten-Granita 6.–

Alle 3 Ittinger Mini-Desserts 15.–

Dreierlei vom Ittinger Amberbier

Bieramisù, Bierglace und Ittinger Bierlikörshot 12.50

Coupes

Ittinger Romanoff

Thurgauer Erdbeeren, hausgemachtes Joghurtglace und Schlagrahm 12.–

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace Klostercake und Schlagrahm 11.–

Coupe Danmark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm 10.50

Ittinger Eiskaffee

Vanilleglace, Kaffee mit hausgemachten Amarettinis und Schlagrahm 11.–

Sorbet mit Geist

Ittinger Quittensorbet mit Ittinger Kirsch 11.50

Ittinger Birnensorbet mit Ittinger Williams 11.50

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Erdbeerglace, Walnussglace

pro Kugel 3.50

Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Ittinger Amber Bier-Glace

Himbeer-Cheesecakeglace

Ittinger Birnensorbet, Ittinger Quittensorbet, Rhabarbersorbet

pro Kugel 4.00

Schlagrahm 1.50



Lactosefrei, vegan und glutenfrei
hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten 9.50

Lactosefreie Glace
Vanille und Schokolade, pro Kugel 3.50

Glutenfrei
ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter 5.50

FrISCHE Torten und Kuchen

Täglich finden Sie eine Auswahl aus unserer Pâtisserie in der Vitrine neben dem Mühlerad.

Unsere Spezialitäten aus unserer Hofkäserei

Seit Jahrhunderten wird in der Kartause Ittingen Käse hergestellt

„Nur wirklich aussergewöhnliche Produkte können eine Geschichte erzählen, nur die Rohmilchkäse geben stolz Zeugnis vom Land ihres Ursprungs, der Liebe und der Passion der Menschen, die sie herstellen, bearbeiten und verfeinern.

Um diese hervorragenden Erzeugnisse zu pflegen, braucht man Erfahrung, Geduld, viel Sorgfalt und enorm viel Liebe. Sie sollen weiterhin die begeisterten Liebhaber und Geniesser beeindrucken und beglücken.“

Ruedi Tritten, Käsermeister Kartause Ittingen



Warmer Ittinger Rohmilch-Brie
mit karamellisierten Apfelschnitzen und schwarzer Ittinger Nuss 15.–

Ittinger Käseteller
mit Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie, hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Apfelringli 17.–



Kleiner Ittinger Käseteller
mit Hofkäse, Klosterkäse und Rohmilch-Brie, hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Apfelringli 12.–

Kinderdesserts

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut 4.50

Muhh - Erdbeer- und Vanilleglace 5.–

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

