

# 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.–

### Weisse Spargelcrèmesuppe

mit Hausbrot-Croûtons  
und Ittinger Rohschinkenstreifen  
11.–

### Hausgemachte Tomatennudeln

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



## Salate

### Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Ittinger Kartoffel-Frischkäsekräpfen  
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 Quark-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 Quark-Pizokel

mit Ittinger Blau, Rahmwirz  
und hausgemachtem Pesto  
26.–



### Ittinger Purpurweizen-Kernotto

mit Meeresbohnen, Sauerampfer  
und knusprigen Wilener Süsskartoffelchips  
26.–



## 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 Fischeaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet  
(nur am Abend erhältlich)

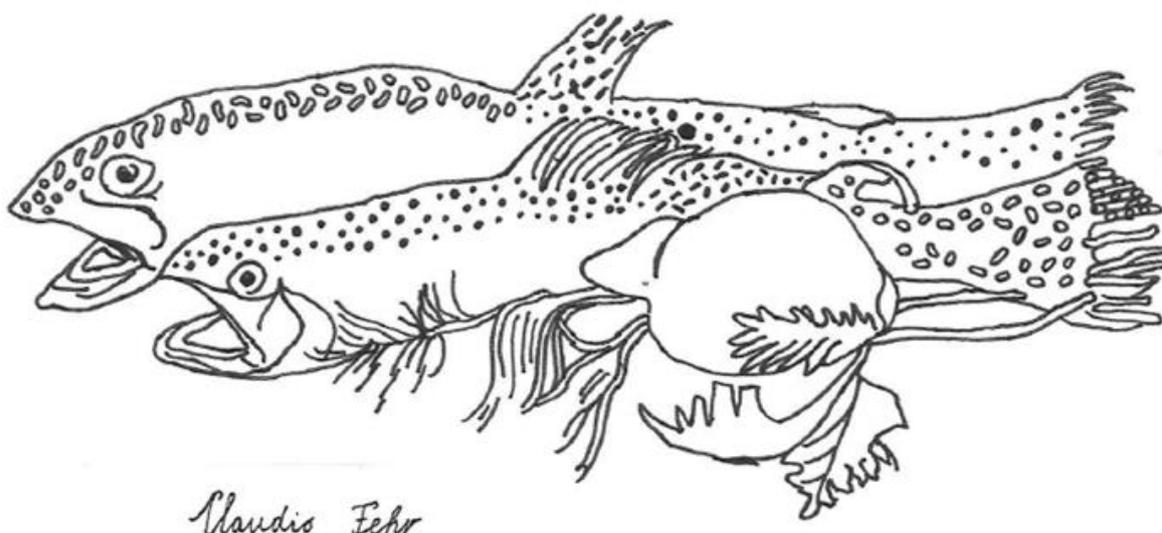
### Gebratene Regenbogenforelle

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.*



Stil 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 CO<sub>2</sub>-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

