

## Getränkeangebot für Bankette

### Die Weine der Kartause Ittingen / [Link zum Film «Weinjahr»](#)

Die Stiftung Kartause Ittingen pflegt ein Weingut von 10 Hektaren. Unsere Reben werden nachhaltig und umweltschonend bewirtschaftet.

Das bedeutet:

- die Böden sind dauernd begrünt;
- minimaler Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und nützlingsschonenden, im Boden vollständig abbaubaren Produkten;
- Düngung nur aufgrund von Bodenanalysen;
- teilweiser Anbau von mehlttauresistenten Rebsorten;
- Förderung einer grossen Artenvielfalt von Pflanzen und Insekten im Rebberg.

Unsere Kelterungsphilosophie:

- Kein Verschnitt mit fremden Weinen
- Strenge Ertragskontrolle zur Förderung der Qualität des Traubengutes
- Die Rotweine werden traditionell an der Maische vergoren.

### Unsere Weissweine

#### Müller Thurgau

75 cl 42.–

Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz. Eine blumige, frischfruchtige leicht würzige Nase. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.

#### Seyval Blanc

75 cl 44.–

Früh reifende mehlttauresistente Sorte die sich gut für kühleres Klima eignet. Mineralisch, Blüten- und Birnenduft, würzig unterlegt. Aufgenommen in die „Best of Swiss Wine“ Selection.

#### Pinot Gris

75 cl 58.–

Ein Teil der Ernte wird in neuen Barriques ausgebaut. Reiffruchtige Nase mit dezenten Röstaromen. Weicher, fülliger Körper mit saftigem Abgang.

#### Federweiss

75 cl 44.–

Wenn die Blauburgundertraube wie ein Weisswein gekeltert wird, entsteht ein angenehm milder lachsfarbener Wein mit intensivem Duft nach reifen Erdbeeren und Stachelbeeren.



## Unsere Rotweine

### Stiftungswein Blauburgunder

75 cl 44.–

Traditionell gekelterter Blauburgunder, im Edelstahltank ausgebaut. Leicht würzige, frischfruchtige, an schwarze Beeren erinnernde, Nase. Im Gaumen würzig mit gut eingebundenen Tanninen.

### Cuvée

75 cl 46.–

Eine Zusammenstellung aus unseren Rotweinsorten Blauburgunder, Maréchal Foch und Dornfelder. Die einzelnen Sorten werden separat vergärt. Intensiver Duft nach Beeren, weich und füllig im Gaumen, gerbstoffarm.

### Kirchwingert Blauburgunder

75 cl 56.–

Eine Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert. Der Wein wird vollständig an der Maische vergoren und während 12 Monaten in Schweizer Eichenholzfässern gelagert. Würziger Duft nach schwarzen Kirschen und Zwetschgenkompott. Untermalt mit sehr diskreten Holzaromen. Im Gaumen vollmundig und reich; rund und anhaltend im Abgang. Diverse Auszeichnungen an der «Mondial du Pinot Noir».

### Komposition IX

75 cl 62.–

Sankt Laurent, Maréchal Foch, Blauburgunder und Dornfelder wurden einzeln in verschiedenen Barriques aus der Ostschweiz, Französischer und Ungarischer Eiche während 12 Monaten ausgebaut. Dunkles Bordeaux-Rot, Beerenaromen und Röstaromen in der Nase. Im Gaumen ein kräftiges Ensemble von Frucht, herber Frische und langanhaltende Röst- und Holzaromen. Für diese Komposition ist keine Speise zu kräftig.

### Ittinger Eiche

75 cl 75.–

Unser Rebberg liegt nahe und ist gut zu Fuss erreichbar. Kurze Transportwege und lokale Produkte gehören zu unserer Philosophie. Mit der „Ittinger Eiche“ gehen wir noch einen Schritt weiter. Förster und Küfer suchten die beste Eiche aus dem Ittinger Wald und fertigten damit eigene Barrique. Der Ausbau dieses Blauburgunders während 12 Monaten im Ittinger Barrique verleiht dem Wein den letzten Schliff. 20% des Traubenguts wurden nach dem Strohwein-Verfahren angetrocknet. Der Wein überzeugt durch seine sortentypischen und komplexen Aromen.



## Unser Schaumwein

### Fortunatus Cuvée Brut

75 cl 59.–

Ein Cuvée aus Federweiss, Müller Thurgau, Seyval Blanc.  
Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.

### Passionatus

150 cl 129.–

Dieser trockene Schaumwein wird aus Blauburgunder Trauben gekeltert und sehr schonend gepresst. Es folgt eine traditionelle Flaschengärung. Der sehr feinperlige Passionatus überzeugt mit seiner Frischfruchtigkeit.

## Unsere Spezialitäten

### Edelsüss

37.5 cl 51.–

Klassischer Süßwein. Mit Edelfäule (Botrytis) befallene Blauburgunder-Trauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares Bouquet. Bernsteinfarbig; fruchtig-lieblicher Duft nach Quitten und Aprikosen. Faszinierendes Süsse-Säure-Spiel im Gaumen.

### Pinobile

50 cl 72.–

Nach einer Rezeptur aus der Heimat des Portweins. Die Gärung wird gestoppt durch die Zugabe von Weinbrand aus eigener Fabrikation. Danach reift der Likörwein zwei Jahre im Barrique. Intensiver Duft nach eingelegten Früchten, warm und lang im Gaumen.

5 cl 8.–

Hauswein weiss

50 cl 22.–

Hauswein rot

50 cl 23.–

Wichtiger Hinweis: Je nach Ertragslage und Nachfrage sind Jahrgangsänderungen bei den Weinen möglich.



## Weitere Weine

### Champagner und Schaumwein

<b>Louis Roederer Brut</b>	75 cl	95.–
<b>Tröpfel</b> - alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	35.–

### Weissweine

#### Schweiz

<b>Bianco Rovere 2014</b>	75 cl	69.–
Guido Brivio, Mendrisio Weisswein aus der Merlottraube. 8 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Eine komplexe Verschmelzung fruchtiger Aromen wie exotische Früchte und Williamsbirne, mit fein eingebundenen Rösttönen.		

#### Italien

<b>Weissburgunder Riserva 2015</b>	75 cl	67.–
Abtei Muri, Südtirol (Mitglied Europäische Stiftungsweingüter) Eleganter Weisswein, feine Aromen von reifen Äpfeln und leichte floreale Note. Frische und lebendige Säure, mit schöner Mineralik, lang anhaltend und frisch im Abgang. 16 Monate Reifung zu 60% in grossen Holzfässern und zu 40% in Barriques		

### Rotweine

#### Schweiz

<b>Barbarossa, Merlot Riserva Ticino DOC 2014</b>	75 cl	58.–
Terreni alla Maggia SA Traditionell gekeltert. Ein Jahr im Eichenfass ausgebaut. Würzige Note in Nase und Gaumen. Aroma nach roten Johannisbeeren.		

<b>Syrah du Valais Diego Mathier 2015</b>	75 cl	66.–
Adrian Mathier, Salquenen Sortentypischer, kräftiger und farbintensiver Wein, der 12 bis 16 Monate im Barrique ausgebaut wird. Pfeffernote; dichte Struktur. Ausgewogen im Gaumen.		

#### Frankreich

<b>Château Ferrière, Margaux AOP, grand cru classé 2012</b>	75 cl	95.–
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 18 Monate im Barrique ausgebaut Feine Aromatik von Cassis und Vanille, unterlegt mit floralen Noten. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine Ausgewogenheit, trotz seiner samtene Kraft bleibt er frisch, seine reife Frucht und feine Opulenz runden den Wein hervorragend ab.		



## Portugal

**Vinho Alentejano Tinto, Monte do Pintor 2014** 75 cl 62.–  
Teresa Gonçalves; Arraiolos  
Trauben: Trincadeira, Aragonez, Castelao  
Lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate im Barrique.  
Kräuteraromen, die mit süsslichen Fruchtaromen unterlegt sind.  
Fruchtige, weiche Tanninstruktur, gute Länge.

## Spanien

**Bierzo Crianza „Baloiro“ DOC 2015** 75 cl 60.–  
Bodega Luzdivina Amigo; Fam. Amigo, Parandones  
Mencia Traube, Ausbau im Barrique für 6 bis 8 Monate  
Von den über 70-jährigen Rebstöcken werden nur wenige  
Trauben geerntet. Das dunkle Rot lässt die Dichte des würzigen  
Weines bereits erahnen. Im Gaumen präsentiert er sich voll aber  
weich mit einem anhaltenden Abgang.

## Italien

**Primitivo Tarantino „Arpago“ IGP 2015** 75 cl 54.–  
i Pastini, Gianni Carparelli; Locorotondo  
Ausbau im Stahltank, Schokolade, reife Früchte aber auch  
Haselnussaromen sind erkennbar. Der Arpago hat eine gute Länge.  
Er begleitet vielerlei Gerichte macht aber auch als Genusswein Spass.

**Brunello di Montalcino DOCG 2012** 75 cl 105.–  
Piancornello; Montalcino  
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.  
Kräftiges Rubinrot, in der Nase mit typischen Noten von Sauerkirschen,  
Schokolade und Gewürzen. Sehr elegant am Gaumen, mit feinem, Tannin.  
Komplex und gut ausbalanciert mit schönem, langem Finale.

**Rosso di Montalcino DOC 2015** 75 cl 62.–  
Piancornello; Montalcino  
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.  
Die Trauben des "kleinen Brunello" entstammen denselben Lagen  
seines grossen Bruders. Sie werden jedoch weniger lang im Fass ausgebaut.  
Aromen von dunklen Beeren, etwas Leder und einer Nuance von Lakritz.



## Aperitifs und Digestifs

Fortunatus Cuvée Brut - traditioneller Schaumwein		10 cl	9.50
Ittinger «Blütenzauber», Fortunatus mit Rosenblütensirup		10 cl	9.50
«Blütenzauber» alkoholfrei		10 cl	7.–
Martini weiss	15 %	4 cl	7.–
Cynar	16.5 %	4 cl	7.–
Campari	23 %	4 cl	7.–
Pernod	40 %	2 cl	7.–
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	8.–

## Biere

### Ittinger Amber - ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert	5.6 %	33 cl	5.60
Haldenkrone	5.2 %	33 cl	5.20
Eichhof alkoholfrei		33 cl	5.20

## Süsser und saurer Most

Ittinger Süssmost		50 cl	7.50
Ostschweizer saurer Most	4 %	50 cl	6.90
Ostschweizer saurer Most alkoholfrei		50 cl	6.90

## Trauben- und andere Säfte

Ittinger Traubensaft weiss oder rot		75 cl	17.50
Orangensaft		100 cl	18.–

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		33 cl	4.70
		50 cl	6.50
		75 cl	8.20
Süssgetränke, diverse Geschmacksrichtungen		20 cl oder 33 cl	4.80

## Bowle & Glühwein

Ittinger Bowle (mit Ittinger Schaumwein, mit Alkohol)		100 cl	45.–
Früchte Bowle (ohne Alkohol)		100 cl	35.–
Glühwein (mit Alkohol)		100 cl	43.–
Glühmost (mit Ittinger Süssmost, ohne Alkohol)		100 cl	29.–

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso			4.40
Milchkaffee			4.60
Doppelter Espresso			6.60
Diverse Tees			4.40



## Edelbrände der Kartause Ittingen

In den letzten Jahren durften wir verschiedene Auszeichnungen der Distisuisse entgegennehmen. Distisuisse ist die einzige repräsentative Edelbrandprämierung für Schweizer Edelbrände. Regelmässig erreichen wir hohe Punktzahl bei Fachdegustationen und erhalten immer wieder Gold- und Silberdiplome. Zum Beispiel wurde unser Hopfenbrand 2015/16 als bester Kräuterbrand der Schweiz ausgezeichnet.

<b>Marc</b> Traubentresterebrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe.	42 %	2 cl	6.20
<b>Eau-de-Vie de Lie</b> Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Weinbrand 2008</b> «Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süßkomplex im Gaumen» - Beschreibung der Distisuisse-Jury.	42 %	2 cl	6.20
<b>Pflümli</b> Angenehmer Pflaumen-Duft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.20
<b>Zwetschge</b> Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Kirsch</b> Fruchtig und intensiv, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Birne</b> Eine Assemblage verschiedenen hocharomatischen Mostbirnen. Reicher, intensiver Birnenduft. Weich und sehr mild.	42 %	2 cl	6.20
<b>Gravensteiner</b> Lieblicher Apfelduft, einzigartige Frische. süsslich und leicht im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Williams</b> Ein Klassiker unter den Kernobstbränden. Reiner Williams Edelbrand aus ganz gereiften, goldgelben Früchten. Vollmundig und mild im Abgang.	40 %	2 cl	7.20
<b>Mirabelle</b> Süsslicher Duft, sehr typische Mirabellenaromen. Ausgewogener, langer Abgang	42 %	2 cl	7.20
<b>Quitte</b> Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten Rassig und frisch im Gaumen; mit schöner Länge.	42 %	2 cl	7.70



## Spezialitäten & Liköre

<b>Hopfen</b> Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen. Typisch, ausgewogen mit mildem und blumigen Abgang.	42 %	2 cl	7.20
<b>Berudge</b> Berudge ist eine besonders geschmackvolle Mirabellenvariation, auch REote Mirabelle genannt. Feine Frucht; mild, süsslich und sehr aromatisch im Gaumen	42 %	2 cl	7.20
<b>Gravados</b> Mit Extrakten von aromatischen Pflanzen angereicherter Gravensteinerbrand. Reicher, würziger Duft. Harmonisch und anhaltend im Gaumen.	42 %	2 cl	7.20
<b>Alter Marc 1996</b> Über 20 Jahre gereifter Marc aus Müller-Thurgau Trester. Durch den Ausbau im Barrique mit einer dezenten Eichennote. Spannendes Marc-Erlebnis mit weichem Abgang.	42 %	2 cl	7.70
<b>Alter Kirsch</b> Einzigartige Kombination von bestem Kirsch mit Ausbau Kirschbaumholz-Fass. Unglaubliche Komplexität.	42 %	2 cl	7.70
<b>Alte Zwetschge</b> Reicher Duft nach Dörrzwetschgen und Vanille. Mild, mit zurückhaltender, gut eingebundener Süsse von reifen Zwetschgen, eingelegt im edlen Zwetschgenbrand.	40 %	2 cl	7.70
<b>Alte Mirabelle</b> Konzentrierter Duft nach reifen Mirabellen. Vielschichtige Aromen mit einer samtigen Süsse vom Fruchtzucker der eingelegten Mirabellen.	40 %	2 cl	7.70
<b>Rungelstilzli</b> Fantasiebezeichnung für unseren Zuckerrübenbrand. Erdiger Duft nach frischen Karotten, Enzian und Frauenfelder Herbstluft. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Quittenlikör</b> Freche Farbe, intensiver Duft. Mild und anhaltend im Gaumen. Mit zurückhaltender Säure.	30 %	4 cl	7.20
<b>Ittinger Röteli</b> Die Ittinger Variante des Bündner Klassikers. Ein Trockenkirschen-Likör auf Kirschbasis. Weich, frisch und wunderbar fruchtig, mit der bekannten Zimt-Note.	25 %	4 cl	5.50





## Schweizer Spirituosen

Grappa del Ticino di uva americana	45 %	2 cl	7.20
Wodka Xellent*	40 %	4 cl	9.-
Gin 27*	40 %	4 cl	9.-
Säntis Malt Swiss Highlander*	43 %	4 cl	10.-
Säntis Malt Cream	16 %	4 cl	8.-

## Rum und Cognac

Havana Club Añejo 7 años*	40 %	4 cl	9.-
Cognac Hennessy XO	40 %	2 cl	18.-

*\*(ohne Softgetränke)*

## Jugend und Alkohol

Kein Alkoholausschank an Jugendliche unter 18 Jahren

Angebote gültig 2019 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

