

Herbstlich willkommen



Suppen und Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Kürbiscrèmesuppe vom Ittinger Muskatkürbis
mit hausgemachten Bäckernacht-Croûtons
11.–



Marronicrèmesuppe
mit Birnenwürfeln in Ittinger Kirsch mariniert und schwarzer Ittinger Nuss
12.–

Gnocchi vom Ittinger Kürbis
mit Ittinger Salbei-Pesto und gebratenen Kürbiswürfeln
Vorspeise 16.– / Hauptgang 28.–



Hausgemachte Wildpastete
mit herbstlichem Salatbouquet und gebratenen Saisonpilzen
an Ittinger Traubendressing
19.–

Salat

Herbstsalat
Nüsslisalat und Chicorée
mit Apfelspalten, Feigen, Baumnüssen und Ittinger Blau
an Preiselbeerdressing
14.–

auf Wunsch mit knusprigen Speckstreifen vom Ittinger Säuli
+ 2.–

Gebackenes Rebkäsli aus der Hofkäserei
mit Nüsslisalat und Ittinger Zwetschgenkompott
an Ittinger Traubendressing
16.–



Wilde Hauptspeisen aus der Ittinger Küche

Rehschnitzel

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Glühweinbirne
an Ittinger Gravados-Sauce
46.–

Wildgeschnetztes mit Trauben

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Saisonpilze, glasierte Marroni und
Glühweinbirne an Wacholderrahmsauce
38.–

Hirschpfeffer Jäger Art

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
glasierten Marroni und Glühweinbirne
31.–

Wild-Burger

im hausgemachten Marronibrötli mit Ittinger Speck
Ittinger Hofkäse, Gewürzgurke aus dem Klostergarten, eingelegtem Ittinger Kürbis
dazu hausgemachtes Kürbisketchup und Ittinger Sauerrahm
32.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat
4.–



*Unser Wild beziehen wir über einen Culinarium-Partner, der das Fleisch von rund
40 Jagdgesellschaften aus den Kantonen Thurgau, Zürich und St. Gallen zum fachmännischen
Zerlegen erhält.*

Die Kloster Klassiker

Ittinger Ochsenfilet

mit Ittinger Kartoffel-Kürbis-Stock, Bohnen aus dem Klostergarten
mit Birnenwürfeln, Speck und Quitten-Jus
58.–

Einfach klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade
mit XL-Pommes Frites
32.–

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Speck-Sauce
und hausgemachten Spätzli
37.–

Kalbs-Saltimbocca aus dem Gutsbetrieb

mit Salbei aus dem Klostergarten und luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken
an Ittinger Röteli-Jus, Apfelerisotto mit Ittinger Blau und Marktgemüse
39.– / kleiner Hauptgang 34.–



Vegetarische Gerichte

Herbstteller

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
gebratene Saisonpilze und Glühweinbirne
29.–

Waldpilz-Stroganoff

mit Ittinger Sauerrahm auf hausgemachten Traubenkernnudeln
27.–

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli
mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip
25.–
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat
4.–

Fisch

Schweizer Zanderknusperli aus dem Tropenhaus Frutigen

in einem zarten Ittinger Amberbierteig mit Sauce Tartar und Bratkartoffeln
35.– / kleiner Hauptgang 30.–

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.



Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet
(nur am Abend erhältlich)

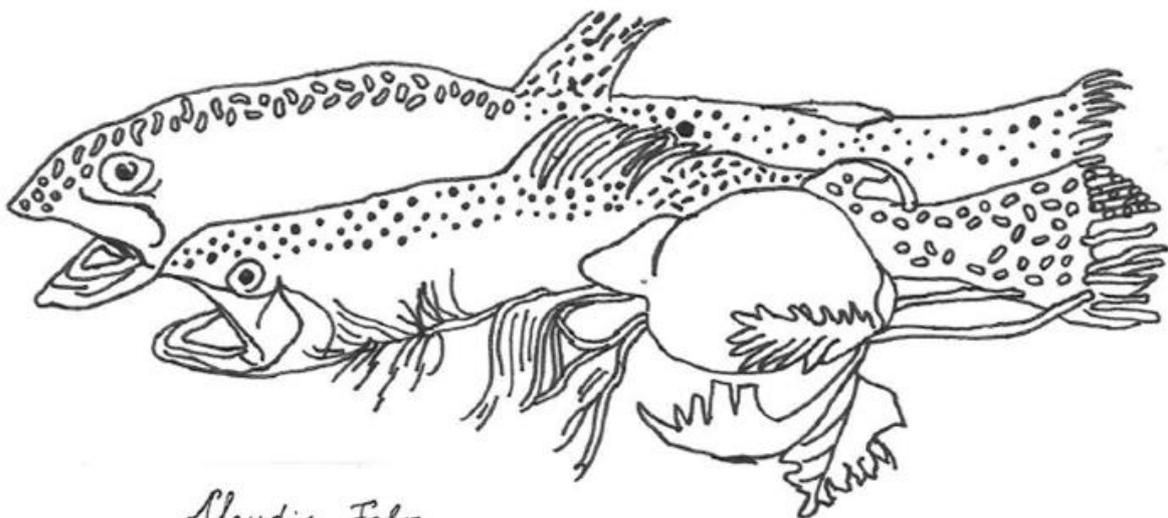
Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Trockenreis oder Salzkartoffeln
33.–

Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

Trockenreis oder Salzkartoffeln
33.–

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 Sömerlinge 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.



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 CO₂-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 dem Toggenburg.

Die Forellenfilets beziehen wir aus Deutschland oder Dänemark

Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir 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

