



## Etwas Feines zwischendurch



(alle Fleisch-, Wurst-, Brot- und Käsespezialitäten stammen aus dem eigenen Gutsbetrieb und sind darum 0-Kilometer-Klassiker)

### Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert  
19.–

### Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei  
18.–

### Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert  
25.–

### Egliknusperli im Ittinger Bierteig

mit Bratkartoffeln und Tartarsauce  
31.–

### Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Rohmilch-Brie  
mit Ittinger Holzofenbrot  
27.–

### Ittinger Rauchspeck

am Stück oder fein aufgeschnitten mit Ittinger Holzofenbrot  
14.–

### Kalter Ittinger Fleischkäse

mit hausgemachtem Holzofenbrot  
10.–

### Klostergibeli

kaltess Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert  
mit hausgemachtem Holzofenbrot  
10.50

### 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



### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie  
mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,  
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli  
17.–

### «Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie  
10.–

### «Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse  
8.–



**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.



## Cake, Coupes & Glace

### Laurentiusbecher

mit Ittinger Apfelmus, Joghurtglace, Ittinger Eierlikör und Schlagrahm  
11.50

### 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

hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Kirsch  
Apfelsorbet mit Gravensteiner  
11.50

### Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Walnussglace, Stracciatellaglace, Blutorangensorbet

*Lactosefreie Glace: Vanille und Schokolade*  
pro Kugel 3.50

Hausgemacht: Ittinger Joghurtglace, Ittinger Amber Bier-Glace, Apfelsorbet, Quittensorbet  
pro Kugel 4.–

Schlagrahm 1.50

## Frische hausgemachte Torten und Kuchen

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

### Kinderdesserts

**Glacekugel nach Wahl** mit Rahm und Knusperhut  
4.50

**Muhh** – Erdbeer-und Vanilleglace  
5.–

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

