



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 Amber-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»



Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie
mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Birnenschnitze
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 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 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

Ittinger Romanoff

mit Thurgauer Erdbeeren, hausgemachtem 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

hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Kirsch
Ittinger Birnensorbet mit Ittinger Williams
11.50

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Walnussglace, Erdbeerglace
Lactosefreie Glace: Vanille und Schokolade

pro Kugel 3.50

hausgemacht: Ittinger Joghurtglace, Ittinger Amber Bier-Glace,
Himbeer-Cheesecakeglace

Ittinger Birnensorbet, Ittinger Quittensorbet, Rhabarbersorbet
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

