



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 Freilandeier

18.–

Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert

25.–

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.–

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 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 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

Vermicelles

verfeinert mit Kirsch und Schlagrahm

9.–

mit Meringue

11.–

Der Klassiker Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

11.–

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und hausgemachtes Haselnussglace

Klostercake und Schlagrahm

11.–

Der Winterliche

hausgemachtes Haselnussglace

mit karamellisierten Ittinger Apfelschnitzen

und Schlagrahm

11.–

Laurentius Becher

hausgemachtes Joghurtglace mit Ittinger Apfelmus,

hausgemachtem Eierlikör

11.50

Sorbet mit Geist

hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Kirsch

Birnensorbet mit Ittinger Birne

11.50

Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace , Schokoladen Brownieglace, Birnensorbet

pro Kugel 3.50

Hausgemacht: salziges Caramelglace, Joghurtglace, Haselnussglace, 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

