



Mittagskarte

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

Tagessalat

7.–

Tagessuppe

7.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freilandei

18.–

Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert

19.–

Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert

25.–

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 Klosterteller

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

27.–

Ittinger Käseteller

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

17.–

Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken

mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar

35.–

Loop the Loop the Burger

Saftiges Ittinger Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm im hausgemachten Brötli

33.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat



Teigtaschen mit Auberginen-Thymianfüllung
auf Ratatouille mit gebackenem Federkohl
26.–



Stroganoff vom Sojageschnetzelten
mit Paprikarahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse
26.–



Desserts

Der Sündige
Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace
mit Klostercake und Schlagrahm
11.–

Ittinger Eiskaffee
Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm
10.50

0 Kilometer, 100% Geschmack.

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. Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können – 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. Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir nur Culinarium-zertifiziertes Schweizer Geflügel.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

