



## **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  
21.–

### **Gemischter Salatteller**

mit Ittinger Freiland-Ei  
18.–

### **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»

### **Schweizer Zanderknusperli im Ittinger Bierteig gebacken**

mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Sauce Tartar  
35.–

### **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.–

### **Klostergibeli**

kaltes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert, mit hausgemachtem Holzofenbrot  
10.50

### **Ittinger Käseschnitte**

hausgemachtes Holzofenbrot mit rezentem Ittinger Hofkäse überbacken  
serviert mit Salatbouquet und Ittinger Essiggurke  
18.–

### **«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot**

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie  
10.–

### **«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot**

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



## Desserts & Coupes

### Eiskaffee

Kaffeeglace mit kaltem Kaffee und Schlagrahm  
11.–

### Nesselrode

Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Schlagrahm  
11.–

### Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace  
Klostercake und Schlagrahm  
11.–

### Laurentius

Vanilleglace, karamellisiertes Apfelkompott und Schlagrahm  
11.–

## Kinderdesserts

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

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

## Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach

### 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, Gärtnerei, Weinkeller, Obstanlagen, Getreidekammer und Bäckerei 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 regionale Produzenten und Lieferanten zurück. Alles Fleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe.

