

Etwas Feines zwischendurch



Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert
21.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freiland-Ei
18.–

Warmer Beinschinken vom Schloss Herdern-Säuli

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

kalt es 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
16.–

«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.

Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vorübergehend vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.

