

# Sommerkarte Restaurant Mühle

## Vorspeisen aus der Ittinger Küche

### Nektarinen-Gemüsegazpacho

mit Ittinger Basilikum-Croûtons und gerösteten Pinienkernen  
11.–

### Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat an Thurgauer Erdbeerdressing und Ittinger Apfel-Chutney  
16.–

### Ittinger Coppa Carpaccio

mit Kapuzinerkresse-Salat aus dem Kloostergarten  
Ittinger Hofkäsespänen und hausgemachter Apfel-Reduktion  
17.–



## Salate

### Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Schnittsalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Kloostergarten  
Ittinger Rebkäsewürfel und knusprigen Basilikum-Croûtons  
12.–

### Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten  
mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum  
mit Schnittsalat und Ittinger Rapskernen  
15.–



## Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

**Thurgauer** - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

**Französisch** - nach einem alten Hausrezept

**Italienisch** - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»



## Warme Ittinger Gaumenfreuden

### Loop the Loop the Burger

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

32.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat

4.–



### Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken  
Melonenschnitz und hausgemachte Kräuterbutter; wahlweise mit

Märwiler Pouletbrust 30.–

Ittinger Schweinssteak 31.–

Alpsteiner Rindsentrecôte 38.–

## Der Kloster-Klassiker

### Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Speck-Sauce  
und hausgemachten Spätzli  
(auf Wunsch mit Pilzrahmsauce)

37.–



### Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit würzigem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten  
Ittinger Verjussauce, hausgemachte Basilikumnudeln und Sommergemüse

45.–



### Einfach klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade  
mit knusprigen XL-Pommes Frites

32.–



## Vegetarisch

### Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli  
mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip  
25.–  
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat  
4.–

### Hausgemachte Tomaten-Quarkpizokel

Tomaten und Gurken aus dem Klostergarten,  
Ittinger Basilikumpesto und geriebener Hofkäse  
26.–



## Fischgericht

### Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen\*

mit Bratkartoffeln, Sommergemüse  
und Ittinger Zitronen-Thymiansauce  
37.–

Unsere Schweizer Gewässer können den inländischen Fischkonsum bei Weitem nicht abdecken. Auf guten und gesunden Schweizer Fisch müssen wir dank innovativen Fischzüchtern dennoch nicht verzichten.

*\*Neben dem frischen Wasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die moderne Kreislaufanlage des Tropenhaus Frutigen ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität. Auf den Einsatz von Antibiotika, Hormonen oder anderen Medikamenten wird bewusst verzichtet. Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung geniessen bei der Fischzucht im Tropenhaus Frutigen oberste Priorität.*



## Ganze Forellen aus unserer Fischezucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet

### Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter  
Trockenreis oder Salzkartoffeln

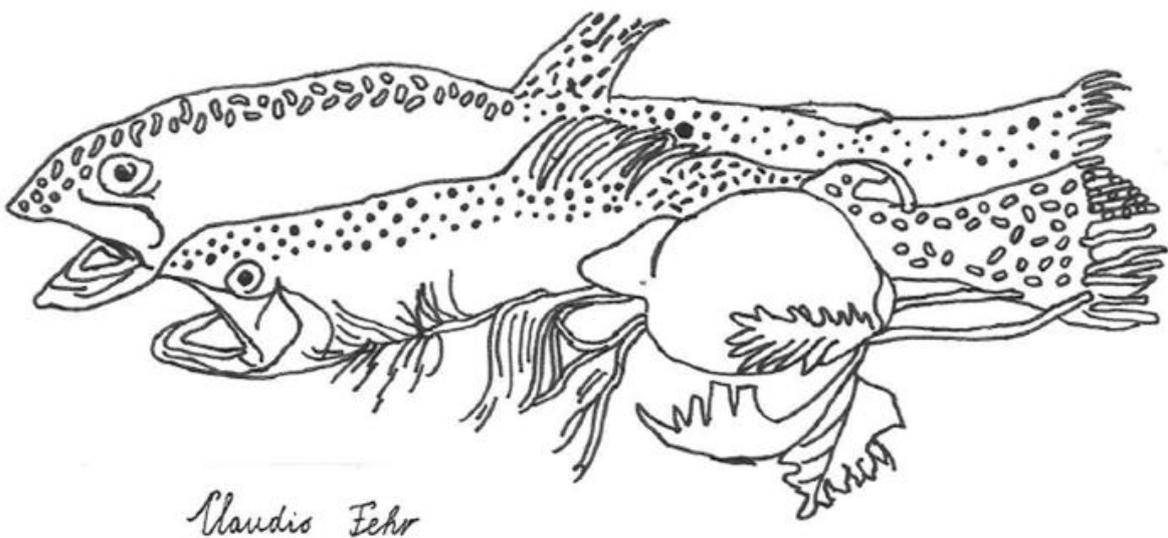
32.–

### Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

Trockenreis oder Salzkartoffeln

32.–

*Bereits die Kartäuser-Mönche betrieben die Fischerei, vorab am Nussbaumer See. Seit vielen Jahren werden in der Kartause Ittingen Forellen aufgezogen. Dies ist dank der historischen Quellfassung (230 bis 280 Liter pro Minute) und der sehr guten Wasserqualität möglich. Die Jungfische stammen vorwiegend aus der eigenen Aufzucht oder werden ergänzend als Sömmerlinge aus regionalen Fischzuchten zugekauft. Die Aufzucht erfolgt in sechs naturnahen Teichen im Bereich der Gärtnerei. Die Forellen werden ab einer Länge von ca. 29 cm und einem Lebendgewicht von ca. 280 g genutzt. Dies im Alter von ca. 2 Jahren. Jährlich werden insgesamt etwa 2'400 Stück Forellen aufgezogen. Ein Teil davon wird lebend an die Küche geliefert, der andere Teil geräuchert im Klosterladen zum Verkauf angeboten.*



Sujeet gestaltet von unserem betreuten Mitarbeiter Claudio Fehr

