

Starten Sie mit

Ittinger Fortunatus / Blütenzauber / Kräutermanteln

Am Mittag

Kleiner Menusalat oder Tagessuppe

8.–

Frühlingshafte Vorspeisen

Weisse Spargelcrèmesuppe

mit schwarzen Bäckernachtcroûtons

Ittinger Mostbröcklistreifen und Ittinger Sauerrahm

12.–

Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Nüsslisalat, Thurgauer Dressing und Ittinger Apfelchutney

16.–

Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten

mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum

Schnittsalat und Ittinger Rapskernen

15.–

Vitello Tonnato

vom Ittinger Kalb mit sämiger Thonsauce und grünem Thurgauer Spargelsalat

23.– (als Hauptgang 34.–)

Ittinger Klassiker

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei

mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli

37.–

Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, geräuchertem Ittinger Rohschinken

Melonenschnitt und hausgemachte Kräuterbutter; wahlweise mit


Märwiler Pouletbrust 31.–

Ittinger Schweinssteak 30.–

Ittinger Kalbsschnitzel 36.–

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli

mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip 

26.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
5-KILOMETER-MENU


KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
5-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
0-KILOMETER-MENU



Thurgauer Spargel

Ittinger Blau

Thurgauer Grünspargel mit Ittinger Blauschimmelkäse-Sauce 
neue Bratkartoffeln und Tomatenconfit
27.–

Saltimbocca vom Ittinger Kalb


mit würzigem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten
Ittinger Kräuterjus, Tomatenrisotto und grüner Spargel
45.–



Kalbsteak vom Ittinger Kalb

mit Eierschwämmli-auce
hausgemachte Spätzli und grüner Thurgauer Spargel
54.–

Spargel im Blätterteig

mit Ittinger Gartenkräutersauce und Salatbouquet 
32.–
mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken
+5.–

Fisch

Egliknusperli im Ittinger Amber-Bierteig

mit bunten Salaten oder Bratkartoffeln und Tartarsauce
31.–

Ein Dessert versüsst das Leben

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit hausgemachtem Sesam-Orangen-Glace
11.–

Kleines Ittinger Apfel-Tiramisù
6.–

Schokoladenküchlein im Weckglas mit hausgemachtem Joghurtglace
8.–

Der Sündige

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

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
11.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

