

À la Carte am Mittag und Abend

Vorspeisen

Frühkarottensuppe

mit schwarzen Bäckernachtcroûtons
Rüeblikrautpesto 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
mit Schnittsalat und Ittinger Rapskernen

15.–

Ittinger Coppa-Carpaccio

mit Pflücksalat, Basilikum-Brotchips und Ittinger Hofkäsespänen

17.–

Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Speck-Sauce
und hausgemachten Spätzli

37.–

Geschnetzeltes vom Ittinger Kalb

mit Apfelwürfeln und Ittinger Gravadosauce
hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

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

4.–

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
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU


KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU



Thurgauer Spargel

Polenta-Baumnussküchlein

mit Ittinger Blau, grünem Spargel und Ittinger Basilikumpesto 


26.–

Saltimbocca vom Ittinger Kalb

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

45.–

Spargel im Blätterteig

mit Ittinger Gartenkräutersauce und Salatbouquet 

32.–
mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken
+5.–

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.–

Coupes

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace
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 uns Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

