

## 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 Joghurt dip 

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

