

# Winterlich willkommen



## Suppen und Vorspeisen

### Kokos-Limettensuppe

mit Granatapfelkernen und hausgebeiztem Schweizer Bergwasserlachs  
11.–

**Gulaschsuppe vom Ittinger Ochs**  
mit Kartoffelwürfel und Sauerrahm  
14.–



**Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei**  
mit Hüttwilener Nüsslisalat, hausgemachtem Apfel-Chutney  
Ittinger Sonnenblumenöldressing  
16.–



## Salat

### Bunter Winterblattsalat

mit Ittinger Mostbröckli, Datteln, Orangenfilets und gerösteten Kürbiskernen  
13.–

**Hüttwilener Nüsslisalat**  
mit gebratenen Ittinger Milken  
Sprossen und Croûtons  
14.–



auf Wunsch mit knusprigen Speckstreifen vom Ittinger Säuli  
+ 2.–



## Hauptspeisen

### Paillard vom Ittinger Ochs

mit hausgemachter Pfefferbutter, Röstzwiebeln, Schwarzwurzelgemüse und Pastinaken-Süsskartoffel-Gratin  
46.–

### Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten sämiger Orangerisotto mit gerösteten Pinienkernen und Marktgemüse  
37.–

### Der 0-Kilometer Burger

mit würzigem Ittinger Rindfleisch (220g) Ittinger Hofkäse und Speck, hausgemachtem Kürbisketchup Zwiebelkonfit, Ittinger Gewürzgurke aus dem Klostergarten und Ittinger Pommes Frites  
31.–



## Der Kloster-Klassiker

### Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Specksauce und hausgemachten Spätzli  
37.–



### Einfach Klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade mit knusprigen Ittinger XL-Pommes Frites  
32.–



### Brauersteak aus der Hofmetzgerei

Schweinssteak gefüllt mit Lauch und Senf an blondem Bierjus, mit Ittinger Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
34.–

## Vegetarische Gerichte

### Rotes Gemüsecurry

mit mariniertem Tofu, Jasmin Reis und knusprigem Sesamsegel  
26.–

### Ittinger Birnenravioli

Hausgemachte Ravioli mit Traubenkernmehl mit Ittinger Hofkäse- und Birnenfüllung  
27.–



### Waldpilz-Stroganoff

mit Ittinger Sauerrahm auf hausgemachten Pappardelle mit Traubenkernmehl  
27.–



## Fisch

**Schweizer Bergwasserlachs\* in der Haut gebraten**  
auf Orangerisotto und Marktgemüse  
39.–

**Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen\*\***  
mit Ittinger Müller Thurgau-Sauce  
Ittinger Kartoffel-Apfelstock und Marktgemüse  
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.

*\*Den Lachs beziehen wir aus der ersten Lachsfarm der Schweiz, der Swiss Alpine Fish AG in Lostalpo, im italienischsprachigen Teil von Graubünden. Dort wird die technisch fortschrittlichste und äusserst nachhaltige Art von Aquakultur betrieben.*

*\*\*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.*

*Wir sehen die heimische Fischzucht als sinnvolle und umweltschonende Alternative zu Wildfang.*



## Ganze Forellen aus unserer Fischeaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet  
(nur am Abend erhältlich)

### Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter  
Trockenreis oder Salzkartoffeln  
32.–

### Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

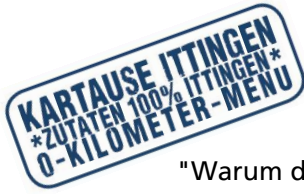
Trockenreis oder Salzkartoffeln  
32.–

*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 Forellen aufgezogen. Ein Teil davon wird lebend an die Küche geliefert, der andere Teil geräuchert im Klosterladen zum Verkauf angeboten.*



Sujet gestaltet von unserem betreuten Mitarbeiter Claudio Fehr





**0 Kilometer**, 100% Geschmack.

"Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah."

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, Fischzucht, Gärtnerei, Weinkeller, Obstanlagen, Getreidekammer und Hopfengarten zur Verfügung. Mit dem 0-Kilometer-Menu leisten wir einen Beitrag zur Regionalität und CO<sub>2</sub>-Reduktion.

Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können, denn 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 lokale (**5- oder 10-Kilometer-Menu**) oder regionale Produzenten und Lieferanten zurück.

Das Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Lammfleisch entweder aus dem eigenen Gutsbetrieb oder aus Neuseeland.

Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir nur Culinarium-zertifiziertes Schweizer Geflügel.



GENUSS AUS DER REGION

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit als möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Bei Fragen zu Zutaten in unseren Speisen in Zusammenhang mit Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

