

## Bankettangebot

Angebote gültig 2010 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Angebote und Menus für Gruppen ab 10 Personen; bitte wählen Sie **ein** Menu für die ganze Gruppe.

Informieren Sie uns bitte über Gäste mit speziellen Wünschen und Bedürfnissen (Vegetarier, Allergiker usw.).

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch stammen aus unserem Gutsbetrieb oder der Schweiz. Geflügel stammt aus der Ostschweiz, Wurstwaren aus unserer Metzgerei oder der Schweiz.

## Ittinger Spezialitätenmenüs

- 1.1 Thurgauer Weissweinschaumsuppe mit Zimtroutons  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
Schweinsschulter aus dem Ofen mit Ittinger Klosterbräujus  
Kartoffelgratin  
Geschmorte Bohnen mit Speck  
Leichtes Joghurtköppli mit beschwipsten Kirschen 63.–
- 1.2 Hauptgang mit Kalbsschulter 70.–
- 1.3 Kresseschaumsuppe  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit einheimischen Pilzen  
Hausgemachte Spätzli  
Marktgemüse  
Griessköppli mit Himbeersauce 75.–
- 1.4 Klare Thurgauer Gemüsesuppe  
Schweinssteak mit Ittinger Briesauce  
Hausgemachte Spätzli  
Marktgemüse  
Hausgemachtes Schokoladenmousse  
auf Birnenkompott 56.50
- 1.5 Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen und Sherry  
Rindsgeschnetzeltes Ittinger Art  
Bunter Reis  
Marktgemüse  
Thurgauer Apfelcreme mit Nussguetzli 56.50
- 1.6 Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
Ittinger Hackbraten mit Blauburgundersauce  
Frauenfelder Hörnli mit Gemüsestreifen  
Ittinger Klostercake 37.–

## Stellen Sie sich Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammen

### Kalte Vorspeisen und Salate

2.1	Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen	9.–
2.2	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12.50
2.3	Nüsslisalat „Seerücken“ mit lauwarmen Märwiler Pouletbrust- und Gemüsestreifen	16.–
2.4	Blattsalat mit Mostbröcklistreifen, Nüssen und Traubendressing	17.–
2.5	Thurgauer Rauchforellenfilet mit Apfel-Meerrettichschaum, Brioche und Butter	18.–
2.6	Melonenschnitze mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken	18.50

### Warme Vorspeisen

2.7	Ravioli Grande mit Brasato-Füllung auf kleinem Ratatouille	24.–
2.8	Gebratenes Felchenfilet aus dem Bodensee Kloster Art Schwarzer Vollreis	23.–

### Suppen

2.9	Thurgauer Weissweinschaumsuppe mit Zimtcroustons	11.50
2.10	Tomatencreme mit Rahmhaube	11.–
2.11	Kraftbrühe mit Eierstich	11.–
2.12	Klare Thurgauer Gemüsesuppe	11.–
2.13	Gurkenkaltschale	11.–
2.14	Kalte Ittinger Gemüsesuppe mit Knoblauchcroustons	12.–

### Speziell im Frühling - März bis Mai

Bunter Spargelsalat Haus Art	19.–
------------------------------	------

### Speziell im Sommer - Juni bis August

Tomatensalat von der Bernerrose mit Ittinger Frischkäse und Basilikum	16.–
---	------

### Speziell im Herbst - September bis November

Blätterteigkissen gefüllt mit Herbstpilzen an Ittinger Müller Thurgau Sauce	23.–
---	------

### Speziell im Winter - Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran und hausgeräucherten Riesencrevetten	13.50
---	-------

### Hauptgerichte mit Fleisch

3.1	Rindsfilet am Stück gebraten mit Grünpfeffersauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	56.–
3.2	Gebratenes Kalbscarre aus dem Ofen mit Kirchwingertjus Butternudeln und Marktgemüse	52.–
3.3	Schweinsfilet am Stück gebraten mit Ittinger Briesauce Hausgemachte Spätzli und Marktgemüse	48.–
3.4	Märwiler Pouletbrust im Sesammantel an mostindischer Currysauce Bunter Gemüsereis mit Broccoli, roten Bohnen und Peperoniwürfel	42.–

### Fischgerichte

3.5	Pochiertes Filet vom Roten Königsfisch im Kokos-Limonensud Salzkartoffeln und Blattspinat mit Pinien	39.–
3.6	Gebratene Lachsschnitte mit Cherrytomaten und Lauchstreifen in Rahm Gemischter Wildreis	42.–

### Vegetarische Gerichte

3.7	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf Tomatenrahmsauce	24.–
3.8	Tofuwürfel im Reisring mit frischem Gemüse und Sojasprossen an leichter Currysauce mit gerösteten Mandeln	34.–
3.9	Panierter Ittinger Rebkäse auf kleinem Ratatouille mit Bratkartoffeln	38.–

### Speziell im Frühling - März bis Mai

	Im Ofen gebratenes Schweinscarree aus dem Gutsbetrieb mit Bärlauchsauce Neue Bratkartoffeln und glasierte Cherrytomaten	42.–
--	--	------

### Speziell im Sommer - Juni bis August

	Sautierte Kalbsfiletstreifen mit Eierschwämmli sauce Butternudeln und Zucchettigemüse aus dem Ittinger Garten mit getrockneten Tomaten	52.–
--	--	------

### Speziell im Herbst - September bis November

	Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Alpsteingebiet mit Herbstpilzen und Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli Apfel-Rotkraut, Speck-Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerbirne	54.–
--	--	------

### Speziell im Winter - Dezember bis Februar

	Rindsfilet am Stück gebraten mit Blauburgunder-Glühweinsauce Kürbisrisotto und glasiertes Wintergemüse	56.–
--	---	------

### Hausgemachte Süßspeisen und Käse

Desserts für Diabetiker nach Wunsch

4.1	Gebrannte Creme Grossmutter Art mit Schlagrahm und Nussguetzli	9.50
4.2	Ittinger Birramisu	9.50
4.3	Kartäuser Eisbecher mit Zimtglace, Apfelschnitzen und Schlagrahm	10.50
4.4	Griessköpfli mit Himbeersauce	10.50
4.5	Klosterbräusorbet mit Beerenkompott	12.–
4.6	Klostercake Edelbitter mit hausgemachtem Quittensorbet	12.–
4.7	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.–
4.8	Ittinger Käse mit hausgemachtem Birnbrot und Trauben	12.–
4.9	Hausgebäck zum Kaffee	3.50

### Festlich dekorierte Torten aus unserer Patisserie

4.9	Quarktorte (Aromen: Beeren, Aprikosen, Kirschen)	Stück	9.–
4.10	Eistorte (Aromen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie)	Stück	12.–

### Ittinger Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Verschiedene Glace- und Sorbetkreationen, Beeren aus dem Ittinger Garten oder hausgemachtes Früchtekompott (je nach Saison), frischer Fruchtsalat, Süssmostcreme, helles und dunkles Schokoladenmousse, Meringues mit Schlagrahm, Klostercake Edelbitter und traditioneller Klostercake, Himbeerroulade mit Mascarpone

25.–

### Ittinger Käsevariation (ab 20 Personen)

Verschiedene Spezialitäten aus unserer Hofkäserei.  
Dazu hausgemachtes Birnbrot, Trauben und Baumnüsse

18.–

Käsevariation zusätzlich zum Dessertbuffet

8.–

### Frühlingsdesserts - März bis Mai

Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott

12.50

### Sommerdesserts - Juni bis August

Ittinger Erdbeeren mit halbgeschlagenem Vanillerahm

14.–

### Herbstdesserts - September bis November

Hausgemachte Ittinger Kürbiscreme mit süssen Kürbiskernen

12.50

### Winterdesserts - Dezember bis Februar

Zimt-Panna Cotta mit Rotweinzwetschen

12.50

## Angebot für Aperitifs und Empfänge

### Weine und Schaumweine aus unserer eigenen Kellerei

Müller Thurgau, weiss	75 cl	36.–
Seyval Blanc, weiss	75 cl	41.–
Pinot Gris, weiss	75 cl	52.50
Federweiss, rosé	75 cl	42.–
«Fortunatus» Schaumwein Cuvée Brut	75 cl	56.–
Ittinger Blütenzauber, «Fortunatus» mit Rosenblütensirup	10 cl	9.–
Blütenzauber alkoholfrei	10 cl	6.50

### Verschiedene Getränke

Champagner Laurent-Perrier Brut	75 cl	85.–
Tröpfel - alkoholfreier Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	32.50
Glühmost	100 cl	29.50
Glühwein (mit Ittinger Blauburgunder)	100 cl	43.–
Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	43.–

### Alkoholfreie Getränke

Apfelbowle, Melonenbowle oder Erdbeerbowle, je nach Saison*	100 cl	34.–
Traubensaft-Mix*	100 cl	29.50
Ittinger Kräuter-Bowle*	100 cl	29.50
Orangensaft	100 cl	18.–
Süssmost	50 cl	7.50

\* Mindestmenge 3 Liter

### Kalte Häppchen

Hausbrötli - hausgemachtes Holzofenbrot belegt mit - Ittinger Brie, Ittinger Hofkäse, Ei, Gurken- und Tomatenwürfeli mit Quark	Stück	3.80
- Ittinger Rohschinken, Ittinger Mostbröckli	Stück	4.60
- Schottischer Rauchlachs „Glen Mhara“	Stück	6.–

Kleine Spiesschen mit - Cherrytomaten, Ittinger Rebkäse und Basilikum	Stück	3.50
- Melone und Rohschinken	Stück	5.–

Ittinger Klosterteller mit Mostbröckli, Rohschinken und Rohessspeck	120 g	27.–
Ittinger Käseteller mit drei Käsesorten	120 g	17.–
Bröckchen vom Hofkäse extra, 2 Jahre gereift	120 g	17.–
Klosterbrot-Baguette mit Pandur und Baumnüssen	1'200 g	36.–
Klostergugelhopf - Hefegebäck mit Pandur und Baumnüssen	1'200 g	43.50
Pommes Chips und hausgemachte Kräutermanteln	pro Person	3.50
Grissini	pro Person	3.–

### Warme Häppchen

Hausgemachte Rucola-Brätchügeli aus dem Metzgerkessi	Stück	2.20
Hausgemachte Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	Stück	2.40
Schinkengipfeli	Stück	2.90
Ofenchüechli assortiert - Käse, Quiche, Spinat, Brokkoli, Tomate	Stück	4.–
Gebackene Crevette im Kartoffelmantel	Stück	3.–
Hausgemachte Gemüsejalousie	Stück	3.–
Vegetarische Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce	Stück	4.20
Süppchen in der Espressotasse	Tasse	5.50

## Getränkeangebot für Bankette

### Die Weine der Kartause Ittingen

Die Stiftung Kartause Ittingen bewirtschaftet ein Weingut von 8 Hektaren. Unsere Reben werden streng nach den Richtlinien der «Integrierten Produktion» angebaut:

- Die Böden sind dauernd begrünt
- Minimaler Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und nützlingschonende, im Boden vollständig abbaubare Produkte
- Düngung nur aufgrund von Bodenanalysen
- Teilweiser Anbau von mehltaresistenten Rebsorten
- Förderung einer grossen Artenvielfalt von Pflanzen und Insekten im Rebberg

Unsere Kelterungsphilosophie:

- Kein Verschnitt mit fremden Weinen
- Strenge Ertragskontrolle zur Förderung der Qualität des Traubengutes
- Die Rotweine werden traditionell an der Maische vergoren.

### Unsere Weissweine

#### **Müller Thurgau**

75 cl 36.–

Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz.  
Ein fruchtiger, erfrischender Duft nach Zitrusfrüchten und Muskat.  
Vollmundiger Weisswein.

#### **Seyval Blanc** (pilzwiderstandsfähige Kreuzung)

75 cl 41.–

Pilzwiderstandsfähige Rebsorte, die seit 1992 bei uns wächst.  
Ertragsfreudig, verlangt rigorose Behangsregulierung.  
Feinfruchtig; Blüten- und Birnenduft, würzig unterlegt.  
Eleganter Weisswein.

#### **Pinot Gris Kirchwingert** (Grauburgunder)

75 cl 52.50

Edle Bouquetsorte, entstanden durch Mutation aus dem Blauburgunder. Mit «grau» wird die eigentümliche Farbe der reifen Traubenbeeren bezeichnet. Hohe Ansprüche an die Lage. Bringt die Sortentypizität nur bei hohen Reifegraden und kleinen Behängen zum Ausdruck. Ein Teil der Ernte wird in neuen Barriques vergoren. Rosenblüten- und Röstaromen, später Honigduft. Mehrfach ausgezeichneter Wein.

#### **Federweiss**

75 cl 42.–

Da sich die roten Farbstoffe der Blauburgundertraube ausschliesslich in der Traubenhaut befinden, erhalten wir beim Abpressen der Trauben unmittelbar nach der Ernte einen praktisch farblosen Saft, der wie unser Weisswein weiterverarbeitet wird. Ein milder Wein mit Duft nach reifen Erdbeeren.

#### **«Fortunatus» Schaumwein Cuvée Brut**

75 cl 56.–

Ein Cuvée aus Müller Thurgau, Seyval Blanc und Federweiss.  
Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.

## Unsere Rotweine und Spezialitäten

- Stiftungswein Blauburgunder (Pinot Noir)** 75 cl 39.–  
Als junger Wein mit Himbeerduft, später Duft nach Kompott und Nuss. Eher leichter Rotwein mit erstaunlicher Länge.
- Kirchwingert Blauburgunder** 75 cl 54.–  
Eine Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert. Zum Teil über 40-jährige Rebstöcke. Der Wein wird vollständig an der Maische vergoren und während 12 Monaten in Eichenholzfässern gelagert. Tief rubinrote Farbe. Würziger Duft nach schwarzen Kirschen und Zwetschgenkompott. Untermalt mit sehr diskreten Holzaromen. Im Gaumen vollmundig und reich; rund und anhaltend im Abgang. Diverse Auszeichnungen an der «Mondial du Pinot Noir».
- Maréchal Foch (pilzwiderstandsfähige Kreuzung)** 75 cl 43.50  
Rebsorte mit farbkraftigen, kleinen Beeren. Dunkle Farbe, mit Duft nach Cassis, Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Eleganter, eher leichter Wein.
- Maréchal Foch Barrique** 75 cl 61.–  
Eine Auslese der reifsten Maréchal Foch-Trauben bildet die Grundlage für diesen Wein. Der Ausbau im Barrique während 12 Monaten fördert die Gerbstoffreifung und verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität im Bouquet. Tiefschwarze Farbe mit schwarz-blauen Reflexen; wuchtig und würzig in der Nase, mit Holz- und Waldbeerenaromen; im Gaumen kräftig und anhaltend.
- Komposition** 75 cl 64.–  
Assemblage von Dornfelder und Pinot Noir. Während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. Die Fruchtigkeit des Dornfelder und die Gaumenstruktur des Pinot Noir ergänzen sich optimal. Beeriger Duft mit dezenten Holzaromen untermalt, weich und doch «stoffig» im Gaumen. Kräftiger Wein.
- Strohwein Blauburgunder** 75 cl 79.–  
Ausgesucht reife Blauburgundertrauben werden in kleinen Holzharassen auf Stroh ausgelegt und getrocknet. Bei einem Zuckergehalt von 120 Oechsle werden diese «Fast-Weinbeeren» vollständig an der Maische vergoren. Anschliessend wird der Wein während 12 Monaten in mehrheitlich neuen Barriques ausgebaut. Es entsteht ein überaus konzentrierter, kräftiger und voller Rotwein mit komplexem Bouquet aus Holz-, Gewürz- und Fruchtbestandteilen. Ein Festtagswein! Seit 1997 an der «Mondial du Pinot Noir» mehrfach ausgezeichnet.
- Edelsüss** 37.5 cl 49.–  
Klassischer Süsswein. Mit Edelfäule (Botrytis) befallene Blauburgundertrauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares Bouquet. Bernsteinfarbig; fruchtig-lieblicher Duft nach Quitten und Aprikosen. Faszinierendes Süss-Säure-Spiel im Gaumen.

## Unsere Offenweine

- Weisswein Müller Thurgau 50 cl 18.50  
Rotwein Blauburgunder 50 cl 19.50

## Flaschenweine Schweiz und Frankreich

Je nach Ertragslage und Nachfrage sind Jahrgangsänderungen bei den Weinen möglich.

### Weissweine

#### Schweiz

**St. Saphorin Domaines des Faverges 2007** 70 cl 48.–

Staatskellereien Freiburg i. Ue.

Ein Lavaux-Wein aus der dort typischen Chasselas-Traube.

Milder und frischer Duft nach Kräutern, würzige Aromanote.

**Heida AOC Visperterminen 2006** 75 cl 54.–

St. Jodern-Kellerei Visperterminen

Die Perle der Alpenweine. Vom höchsten Rebberg Europas

auf 1150 m. Feines, delikates Bouquet mit Aromen von Nüssen,

Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich;

lang anhaltend im Abgang.

#### Frankreich

**Sancerre MO 2006** 75 cl 56.50

Domaine Franck Millet, Vallée de la Loire

Aus 100% Sauvignon Blanc. Fruchtige Aromen nach Grapefruit

und Mango. Lebendige Säure; nachhaltig im Abgang.

### Rotweine

#### Schweiz

**Barbarossa, Merlot Riserva Ticino DOC 2006** 75 cl 53.–

Terreni alla Maggia SA

Traditionell gekeltert. Ein Jahr im Eichenfass ausgebaut. Würzige

Note in Nase und Gaumen. Aroma nach roten Johannisbeeren.

**Syrah du Valais Diego Mathier 2007** 75 cl 64.–

Adrian Mathier, Salquenen

Sortentypischer, kräftiger und farbintensiver Wein, der 12 bis

16 Monate im Barrique ausgebaut wird. Pfeffernote; dichte

Struktur. Ausgewogen im Gaumen.

#### Frankreich

**Savigny-les-Beaune AOC 2000** 75 cl 59.50

1er Cru «Les Lavières»

Domaine Bouchard Père & Fils, Château de Beaune

Herbe und würzige Note nach Tanninen und Mocca.

Fruchtig im Gaumen; mit kräftiger und saftiger Struktur.

**Château Dalem 2003** 75 cl 69.–

Michel Rullier, Saillans, Fronsac/Bordeaux

Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

Ausgeprägte Aromatik nach Brombeeren und Cassis,

dezente Vanille und Röstaromen. Reiche Gaumenfülle.

Wird 15 Monate im Barrique ausgebaut.

## Flaschenweine Italien und Spanien - Champagner und Schaumwein

### Rotweine

#### Italien

**Primitivo DOC 2006** 75 cl 48.–

Azienda Feudo di Santa Croce, Taranto  
Apulischer Wein aus der gleichnamigen Traubensorte.  
Duft nach Veilchen und Lindenblüten; Honigkomponente.  
Weich und füllig, schöner Abgang.

**Primitivo Selezione Cantalupi Riserva IGT 2006** 75 cl 53.–

Azienda Agricola Conti Zecca, Salice Salentino/Lecce  
Ein fülliger Wein mit Kraft und Klasse aus 100 % Primitivo.  
12 Monate im Eichenfass gelagert. Aromen von schwarzen Beeren.  
feine Vanille-Röstnoten. Dichte und vielschichtige Aromatik.  
Langer Nachhall mit weichen Tanninen.

**Chianti Classico Riserva DOCG 2005** 75 cl 51.–

Villa Trasqua  
Aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon.  
In französischen Barrriques ausgebaut. Gedörrte Feigen-  
und Röstaromen. Kräftiger Wein mit starkem Auftakt.

**Divum Nebbiolo La Torre DOCG 2004** 75 cl 53.–

Casa Vinicola La Torre, Valtellina  
Aus Nebbiolo und Chiavennasca. 18 Monate im Barrique ausgebaut.  
Intensive, rubinrote Farbe. Duft nach Lebkuchen, schöne Holznote.

**Brunello di Montalcino 2003** 75 cl 92.–

Castiglion del Bosco, Toscana  
Rubinrote Farbe mit Granatreflexen. Reiches und intensives Aroma  
nach Waldbeeren. Harmonisch, anhaltend und dicht im Gaumen.

#### Spanien

**Tres Branques Priorat DOQ 2006** 75 cl 59.–

Cellers Capafons-Osso, Falset  
Granatroter Wein aus Garnacha, Merlot und Cabernet Sauvignon.  
12 Monate im Eichenfass gereift. Aromen nach roten Früchten  
und Wald, verbunden mit blumigen und mineralischen Aromen.  
Geschmack von frischen Tanninen. Samtig mit einem fruchtigen  
und würzigen Abgang.

**Rioja Gran Reserva DOC 1997** 75 cl 61.–

Bodegas Muriel, Elciego, Rioja  
Haupttraubensorte Tempranillo, Anteile von Viura. Holzausbau  
während ca. 24 Monaten. Duft nach Gewürznelken und Dörrfrüchten.  
Weicher Auftakt; füllig und nachhaltig im Abgang.

### Champagner und Schaumwein

**Laurent-Perrier Brut** 75 cl 85.–  
**Tropfen** - alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln 75 cl 32.50

## Aperitifs

«Fortunatus» Schaumwein Cuvée Brut		10 cl	9.–
Ittinger Blütenzauber: «Fortunatus» mit Rosenblütensirup		10 cl	9.–
Blütenzauber alkoholfrei		10 cl	6.50
Martini, weiss oder rot	15 %	4 cl	6.50
Cynar	16.5 %	4 cl	6.50
Campari	23 %	4 cl	7.–
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	7.50
Sherry Tio Pepe, trocken	15.5 %	4 cl	6.50
Portwein Sandeman	19 %	4 cl	6.50
Pernod	40 %	2 cl	6.50
Fernet-Branca	42 %	2 cl	6.50

## Biere

Ittinger Klosterbräu - ein besonderer Genuss	5.6 %	33 cl	5.40
Eichhof Braugold	5.2 %	33 cl	4.80
Eichhof alkoholfrei		33 cl	4.80

## Süsser und saurer Most

Ostschweizer Süssmost		50 cl	7.50
Ostschweizer saurer Most	4 %	50 cl	7.–
Ostschweizer saurer Most alkoholfrei		50 cl	7.–

## Trauben- und andere Säfte

Ittinger Traubensaft weiss oder rot		20 cl	4.80
Tomatensaft, Orangensaft		20 cl	4.–

## Mineral- und Tafelwasser

Mineralwasser, nature		33 cl	4.60
		50 cl	6.40
		75 cl	8.–
Diverse Geschmacksrichtungen		20 cl/33 cl	4.70

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso, Milchkaffee			4.–
Doppelter Espresso			6.40
Diverse Tees			4.–

## Gebrannte Wasser aus der Kartause Ittingen

In den letzten Jahren durften wir verschiedene Auszeichnungen der Distiswiss entgegennehmen. Distiswiss ist die einzige repräsentative Edelbrandprämierung für Schweizer Edelbrände. So erreichte unsere Quitte 2003/04 das Punktemaximum und wurde zum Edelbrand des Jahres gekürt. 2005/06 wurde unser Betrieb als «Ostschweizer Destillateur des Jahres» ausgezeichnet. Diverse Prämierungen durften wir für unsere Gravensteiner, Mirabelle und Hopfen entgegennehmen. 2007/08 wurde unser Weinbrand zum Edelbrand des Jahres gekürt und unsere Zwetschge mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

<b>Marc</b> Traubentresterbrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe	42 %	2 cl	6.–
<b>Eau-de-Vie de Lie</b> Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.–
<b>Weinbrand</b> «Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süßkomplex im Gaumen». <i>Beschreibung der Distiswiss-Jury Edelbrand des Jahres 2007/08 Distiswiss</i>	42 %	2 cl	7.50
<b>Pflümli</b> Feiner Duft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.–
<b>Kirsch</b> Fruchtig, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	7.–
<b>Mirabelle</b> Süsslicher Duft, sehr typisch. Ausgewogener, langer Abgang.	42 %	2 cl	7.–
<b>Zwetschge</b> Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen. Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen. <i>Golddiplom Distiswiss 2007/08</i>	42 %	2 cl	6.–
<b>Birne</b> Eine Assemblage von Williams und verschiedenen hocharomatischen Mostbirnen. Reicher, intensiver Birnenduft. Weich und sehr mild. Vom Feinsten!	42 %	2 cl	6.–
<b>Gravensteiner</b> Lieblicher Apfelduft, süsslich und leicht im Gaumen. Silberdiplom Distiswiss 2007/08.	42 %	2 cl	7.–
<b>Gravados</b> Mit Extrakten von aromatischen Pflanzen angereicherter Apfelbrand. Reicher, würziger Duft. Harmonisch und anhaltend im Gaumen.	42 %	2 cl	7.50

<b>Quitten</b>	42 %	2 cl	7.50
Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten. Rassig und frisch im Gaumen; mit schöner Länge.			

<b>Hopfen</b>	42 %	2 cl	7.–
Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen. Typisch, ausgewogen und mild im Abgang.			

### Spezialitäten

<b>Quittenlikör</b>	30 %	2 cl	6.50
Freche Farbe, intensiver Duft. Mild und anhaltend im Gaumen. Mit zurückhaltender Säure.			

<b>Alte Zwetschge</b>	40 %	2 cl	7.50
Reicher Duft nach Dörrzwetschgen und Vanille. Mild, mit zurückhaltender, gut eingebundener Süsse.			

<b>Rungelstilzi</b>	42 %	2 cl	6.–
Fantasiebezeichnung für unseren Zuckerrübenbrand. In der Region Frauenfeld werden Zuckerrüben oftmals etwas despektierlich als «Rungglä» bezeichnet; entsprechend der Verarbeitungsprozess in der Zuckerfabrik Frauenfeld als «Rungglä süüdä». Das Destillieren von Kartoffeln, Getreide und Zuckerrüben ist erst seit 1996 erlaubt. Früher waren solche Schnäpse höchstens auf dem Schwarzmarkt erhältlich. Erdiger Duft nach frischen Karotten, Enzian und Frauenfelder Herbstluft. Vollmundig; harmonisch im Gaumen.			

### Andere Spirituosen und Liköre

Grappa del Ticino di uva americana	40 %	2 cl	7.–
Williamine Moran	43 %	2 cl	6.50
Gin Gordon's Dry	37.5 %	4 cl	7.50
Rum Bacardi	37.5 %	4 cl	7.50
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	6.50
Grand Marnier	40 %	2 cl	6.50
Baileys Original Irish Cream	17 %	4 cl	8.–

Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	8.50
Cognac Hennessy XO	40 %	2 cl	17.50

Whisky Ballantine's	40 %	4 cl	9.50
Whisky Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	9.50
Whisky Canadian Club	40 %	4 cl	10.50
Whisky Single Malt Lagavulin	43 %	4 cl	17.50

Wodka Absolut	40 %	4 cl	7.50
Wodka Xellent (CH)	40 %	4 cl	10.–

### Jugend und Alkohol

Kein Alkoholausschank an Jugendliche unter 18 Jahren.