

Bankettangebot 2023



«Es ist ein Privileg, Gemüse und Fleisch vom eigenen Gutsbetrieb zu verarbeiten; so macht das Kochen für unsere Gäste einfach viel mehr Freude.»

Küchenchef Jürgen Stöckel zu Besuch in der Gärtnerei, der Metzgerei und bei den Hühnern.

Herzlich willkommen in der Kartause Ittingen

Mit diesem Streifzug durch die Kartause Ittingen heissen wir Sie «herzlich willkommen!» und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs.

Küchenchef Jürgen Stöckel zur 0-km-Strategie:

«Es ist ein Privileg, als Koch zuzuschauen, wie das Gemüse aus unserem Garten und das Fleisch von unserem Bauernhof sozusagen auf den Teller «wachsen». Eigene Produkte zu verarbeiten, macht einfach Freude.»

Gut zu wissen

Philosophie

Unser Küchen-Team verwöhnt Sie mit gesunden, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Dabei richtet sich das Angebot, ganz im Sinne der klösterlichen Tradition der Selbstversorgung, nach den Erzeugnissen aus unserem Gutsbetrieb, aus unserer Käserei, Metzgerei, Bäckerei, Gärtnerei, Fischzucht und dem Weinkeller. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Wir lieben Nachhaltigkeit: Unsere Philosophie und Bemühungen im Bereich Nachhaltigkeit wurden 2022 mit dem ibex fairstay label Platinum ausgezeichnet.

Herkunft Fleisch

Das Kalbfleisch stammt, wenn immer möglich, aus unserem Gutsbetrieb. Bei grosser Nachfrage ergänzen wir unser Angebot mit Produkten, die ausschliesslich aus der Alpstein-Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir ebenfalls von Bauernhöfen aus dem Alpstein oder unserem eigenen Gutsbetrieb. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vorübergehend vom Schloss Herdern oder aus dem Toggenburg und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei.

Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem hauseigenen Metzger mit Fleisch vom eigenen Bauernhof produziert.

Für die Geflügelgerichte verwenden wir ausschliesslich Culinarium-zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz.

Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem Nachservice gereicht. Auf Wunsch servieren wir gerne auch einen grossen «XL-Nachservice» mit Fleisch, Gemüse und Beilage für CHF + 5.–.

Spezielle Wünsche

Bei Bedarf gehen wir gern auf individuelle sowie gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten ein und nehmen Ihre Wünsche im Voraus entgegen.

Menu-Auswahl – ein einheitliches Menu für alle Gäste

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menü-Folge zusammen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste und eine Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste. Wir beraten Sie gerne dabei.

Angebote gültig ab 2023 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer



Unsere beliebtesten Gerichte in einem Menu vereint...

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Pflücksalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfeln und gerösteten Kernen

Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit Holzofenbrot-Croûtons

Kalbsgeschnetzertes

mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Ittinger Apfel-Tiramisù

mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados

Menu

69

Optionen

Dessertbuffet anstelle des Desserts (ab 25 Personen)

+ 14

mit kleiner Käsevariation

+ 9

Friandises (2 Stück p.P.)

+ 4

Kalte Vorspeisen

- Roastbeef** 21
vom Ittinger Rind mit einem Relish von Ittinger Gewürzgurke
Dijonsenf-Mayonnaise und Salatbouquet
- Ittinger Frischkäse auf Randen-Carpaccio** 16
an einer Honig-Senf-Vinaigrette mit Salatbouquet und Parmesan-Rosmarin-Sablés
- In Ittinger Gin gebeizter Schweizer Berglachs** 23
mit Meerrettichschaum und mit Ittinger Verjus marinierte Apfelperlen

Salate

- Kloster-Türmli** 15
aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten mit hausgemachtem Pesto
vom eigenen Basilikum, auf Pflücksalat mit Ittinger Rapskernen
- Nüsslisalat** 13
mit Ittinger Speck, gehacktem Ittinger Freiland-Ei, Holzofenbrot-Croûtons
und französischem Dressing
- Klostersalat** 14
mit Gurke, Tomate, Peperoni, Oliven und Ittinger Frischkäsewürfeln

Suppen

- Blumenkohl-Zitronengrassuppe** 12
mit Ittinger Curry-Popcorn
- Ittinger Gartenkräutersuppe** 11
mit Gemüse-Chiffonade und Ittinger Sauerrahm
- Ittinger Müller Thurgau-Suppe** 11
mit hausgemachten Holzofenbrot-Croûtons
- Tom Kha Gai** 14
mit gezupftem Fleisch von der Ittinger Legehennen

Warmes Zwischengericht

- Basilikum Pappardelle** 18
mit Kirschtomaten-Sugo, Ittinger Reibkäse und
hausgemachtem Basilikumpesto
- Fischvariation vom Kundelfinger Hof** 21
Regenbogenforelle und Lachsforelle auf Orangen-Fenchelgemüse
mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Ittinger Verjus-Sauce

Vegetarische Hauptgerichte

- Hausgemachte Kichererbsenkugeln** 29
auf Safranrisotto mit Tomatensugo und Ittinger Joghurt mit Minze
- Rotes Linsen-Chili sin Carne** 29
Tomatierter Linseneintopf mit Kichererbsen und Hom Mali Reis
- Auberginen-Thymianteigtaschen (vegan)** 29
auf Peperonata mit gebackenem Rucola

Hauptgerichte

*Ittinger Klassiker**

- Ittinger Hackbraten** 29
mit Ittinger Blauburgundersauce, Kartoffelstock aus Kartoffeln vom eigenen Gutsbetrieb
Rüebli und Erbsli
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 39
mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzli und Marktgemüse
- Kalbsrahmgulasch mit Ittinger Sauerrahm** 36
mit Speckstreifen, Perlzwiebeln, hausgemachten Gipfelknödeln und Wirzgemüse

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus der Alpstein Region*

Regional

- Mit Honig und Ittinger Amber Bier marinierte Schweinsschulter** 32
vom Schloss Herdern «Säuli» mit Ittinger Bierjus
Gratin aus Ittinger Kartoffeln und Marktgemüse
- Ostschweizer Culinarium-Pouletbrust** 33
im Sesammantel gebraten an Edelpilzsauce
Ittinger Bratkartoffeln mit Rosmarin und Marktgemüse
- Rindsfilet aus dem Alpstein am Stück niedergegart** 56
Ittinger Weinbrand-Sauce, Gratin aus Ittinger Kartoffeln und Marktgemüse

Dessert

Dunkles Felchlin-Schokoladenmousse und Caramelmousse mit Alpensalz garniert mit Früchten und Schlagrahm	12
Thurgauer Süssmostcrème mit Ittinger Apfelringli	10
Ittinger Klostercake mit einer Kugel hausgemachtem Joghurtglace und Schlagrahm	11
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	10
Ittinger Apfel-Tiramisù	11
Veganes Dessert	11
Schokoladen-Gugelhupf mit Ittinger Quittensorbet	

Das gewisse Etwas

Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang	7
Apfel, Verjus, Quitte, Gurke	
mit Ittinger Geist	9
mit Ittinger Fortunatus	9
mit Ittinger Gin	9

Der krönende Abschluss

Ittinger Dessertvariation (bis 25 Personen)	15
Dessertvariation mit drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	
Ittinger Dessertbuffet (ab 25 Personen)	25
Süsse Überraschungen aus unserer Pâtisserie traditionelle Spezialitäten & Ittinger Klassiker Variation von Mousse & Crèmes, zwei Glace und ein Sorbet frische Beeren oder saisonales Früchtekompott	
Torten aus unserer Pâtisserie	
Quarkcrèmetorte mit Früchten oder Beeren	Stück 9
Schokoladenmousse-Torte zartbitter	Stück 9
Eistorte	Stück 11
Hochzeitstorten	
Zum Angebot unserer Hochzeitstorten beraten wir Sie gerne. Auswahl Hochzeitstorten	
Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen)	19
Verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei dazu hausgemachtes Birnbrot, Trauben, Nüsse und gesalzene Kürbiskerne	
Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet	9
Hausgemachte Friandises	
Kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zu Kaffee und Dessert, zwei Stück pro Person	4
Mitternachtssnack	
Gin-Bratwurstli von unserem Metzger mit Holzofenbrot	9.50



Saisonale Menus

Diese Menus sind auch als 3-Gang Menu erhältlich. Sie entscheiden, welche Vorspeise Sie gerne hätten. Reduktion des Menupreises bei 3 Gängen um CHF 8.-.

Frühling – April bis Juni

Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit Radiesli, Frühlingszwiebeln Eiszäpfli, Ittinger Gartensprossen und Ittinger Freiland-Ei an einem Kräuter-Senf Dressing

Bärlauchcrèmesuppe

mit frischem Bärlauch aus dem Ittinger Wald und Bäckernacht-Croûtons

Ostschweizer Culinarium-Pouletbrust

im Sesammantel gebraten an Edelpilzsauce
Ittinger Bratkartoffeln mit Rosmarin und Marktgemüse

Tonkabohnen-Panna Cotta

mit Rhabarberkompott und Pistaziencrumble

Menu

67

Sommer – Juli bis September

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Pflücksalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfeln und gerösteten Kernen

Erdbeer-Gemüse-Gazpacho

mit Thurgauer Erdbeerwürfeln und hausgemachten Basilikum-Croûtons

Kalbsfilet vom eigenen Bauernhof*

am Stück gebraten mit Rosmarinjus
Kartoffelstock aus Ittinger Kartoffeln und Marktgemüse

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus der Alpstein Region*

Hausgemachtes Ittinger Joghurt-Glace

mit Thurgauer Erdbeeren

Menu

87

Herbst – Oktober bis Dezember

Herbstlicher Blattsalat

mit Birnenschnitz, caramelisierten Salznüssen und gebratenem Kürbis

Ittinger Müller Thurgau-Suppe

mit hausgemachten Holzofenbrot-Croûtons

Marroni-Falafel

an hausgemachtem Preiselbeer-Feigen-Chutney
und Ittinger Kürbis-Ingwer-Mousseline

Ittinger Käseplättli

mit hausgemachtem Birnbrot

Bratapfel-Trifle

mit Ittinger Quark und Mandelkrokant

4-Gang Menu ohne Käse

64

5-Gang Menu mit Käse

73

Winter – November bis März

Wintersalat

Nüsslisalat mit Ittinger Speck, Ittinger Freiland-Ei und Ittinger Holzofenbrot-Croûtons
an französischem Dressing

Crèmesuppe vom Ittinger Feld-Kürbis

mit Kokosmilch, Kernöl und Kürbiskrokant

Kalbsrahmgulasch mit Ittinger Sauerrahm

mit Speckstreifen, Perlzwiebeln, hausgemachten Gipfelknödeln und Wirzgemüse

Ittinger Brownie mit Caramel und Alpensalz

und Orangen-Chantilly

Menu

72

Bankettbrevier

Ein Bankett, ob festliche Familienfeier oder Geschäftsessen, wird dann zum Erfolg, wenn es mit Sorgfalt vorbereitet wird. Dabei können Sie auf unsere grosse Erfahrung und Unterstützung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen **Besprechungstermin**. So können wir Ihre Wünsche am besten berücksichtigen. Beachten Sie bitte auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Das vorliegende Bankettbrevier enthält wichtige und nützliche Informationen und ist **Bestandteil des Vertrags**. Bitte **informieren Sie auch die Mitorganisatoren** Ihres Anlasses über dessen Inhalt (Trauzeugen, Tafelmajore, Künstler usw.).

A Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss schweizerischem Alkoholgesetz.

Autofrei

Unsere Anlage ist autofrei. Das Befahren ist nur in Ausnahmefällen gestattet. Auf Anfrage sind wir Ihnen mit unseren Elektromobilen beim Transport behilflich.

B Blumen

Wir leben unsere Philosophie der Selbstversorgung – unsere Floristin berät Sie gerne. Sie kennt unsere Räumlichkeiten bestens und bespricht Ihre Wünsche gerne bei einem persönlichen Termin vor Ort mit Ihnen.

Blütenblätter streuen

Das Streuen und Dekorieren mit echten Blütenblättern ist nicht gestattet, da diese auf den Tischtüchern, Holz- und Steinböden Flecken hinterlassen.

Buchungsanzahlung

Mit der Bestätigung Ihrer Reservation erhalten Sie eine Rechnung für die Buchungsanzahlung. Bei einer Absage ausserhalb der vereinbarten Stornierungsfristen gemäss unseren AGBs erlauben wir uns, unseren Zeitaufwand für bereits erbrachte Leistungen (Arbeitszeit für Offertstellung, Besichtigungstermine, Besprechungen und Mail-Korrespondenz mit Ihnen) von dieser Anzahlung in Abzug zu bringen. Den Restbetrag erstatten wir Ihnen zurück.

D Diverse Dienstleistungen

Wenn Sie Dekorationen, Namenskärtchen usw. selbst mitbringen möchten, sind wir Ihnen auf Wunsch gerne beim Einrichten behilflich. Für den Mehraufwand verrechnen wir CHF 65.– pro Stunde.

Drohnen

Der Betrieb von unbemannten Luftfahrtsystemen (Drohnen und sonstige ferngesteuerte Flugmodelle) ist auf dem gesamten Kloster-Areal grundsätzlich verboten. Dieses Verbot basiert sowohl auf gesetzlichen als auch auf privatrechtlichen Vorschriften.

E Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

F Fakturierung

An wen dürfen wir die Rechnung senden? Werden Zimmer und Extras wie Telefon, Spirituosen usw. direkt einkassiert oder der Gesamtrechnung belastet? Vielen Dank für eine detaillierte Rechnungsinstruktion.

Feuer und Feuerwerk

Das Abbrennen von Feuer, Feuerwerk, Himmelslaternen, Fackeln, Wunderkerzen usw. ist auf unserer denkmalgeschützten Anlage feuerpolizeilich streng untersagt.



G Garderobe

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Gästeanzahl

Erleichtern Sie uns Planung und Vorbereitung, ersparen Sie sich Annullationsgebühren; teilen Sie uns die genaue Personenzahl und kurzfristige Abweichungen bitte frühzeitig mit.

H Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmenden auf dem Gelände der Kartause Ittingen verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Hotelzimmer/ Übernachtung

Für Ihre Gäste reservieren wir am Tag Ihres Anlasses gerne eine Anzahl Zimmer in Form eines Abrufkontingents. Zimmerkategorien und Preise nach Verfügbarkeit. Dem Brautpaar, Geburtstagskind oder Jubilar schenken wir in der Nacht des Banketts eine Gratis-Übernachtung ab einer Gruppengrösse von 20 Personen.

K Kinder

Kindern bis 12 Jahre gewähren wir 50% Ermässigung auf den Bankettmenupreis. Verlangen Sie auch unser spezielles Kinderangebot.

Künstler

Möchten Sie für Ihren Anlass Künstler, Musiker usw. engagieren? Fragen Sie nach unseren Kontaktadressen.

M Menukarten

Für Ihren besonderen Anlass stehen Ihnen festliche Menukarten zum Preis von CHF 2.– pro Stück zur Auswahl.

Menuauswahl

Haben Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergiker, Vegetarier, Veganer usw.)? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

Mindestpersonenzahl

Unsere Menus aus der Bankettkarte bereiten wir für Gesellschaften ab 10 Personen zu.

Musik

Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache mit unserem Reservations-Team erlaubt (keine lauten Instrumente, Verstärker und Boxen).

Aus Rücksicht auf Gäste und Bewohner bitten wir Sie, die Vorschriften und Grenzwerte der Lärmschutzverordnung (LSV) einzuhalten. Der maximal zulässige Dauerschallpegel beträgt nachts (24 bis 6 Uhr) 90 db. Bitte informieren Sie Musiker, Bands, DJ und Mitorganisatoren bereits im Vorfeld darüber. Unsere Bankettleitung ist angehalten, diesen Grenzwert zu überprüfen und, sofern erforderlich, regulierend einzugreifen.

N Nebelmaschine

Der Einsatz einer Nebelmaschine muss aus feuerpolizeilichen Gründen zwingend angemeldet werden, ansonsten ist deren Einsatz nicht gestattet (Gefahr eines Fehlalarmes).

P Parkplätze

Unsere Gäste stehen über 200 Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Probeessen

Wir bieten jährlich drei fixe Termine für Probeessen an. Unser Reservations-Team steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Prospekte

Prospekte mit Informationen wie Wegbeschreibung usw. erhalten Sie gerne auf Anfrage.



R Rahmenprogramme

Weindegustationen, Käsen, Museums- und Gartenführungen, Kegeln und vieles mehr ist möglich. Lassen Sie sich von uns beraten.

S Saalmiete

Für die alleinige Benutzung der Banketträume ist eine Saalmiete vorgesehen. Die Kosten Ihres Bankettmenüs werden davon vollumfänglich in Abzug gebracht (ohne Aperitif und Getränke).

T Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein (Torten 5 °C, Eistorten -18 °C). Das Gedeckgeld inkl. Service beträgt CHF 6.– pro Person.

V Verlängerungen

Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 350.– pro Stunde. Aus Rücksicht auf die Klosteranlage und alle anderen Hotelübernachtungsgäste ist eine Verlängerung bis 2 Uhr möglich. Es besteht je nach Verfügbarkeit die Möglichkeit, in einem anderen Raum das Fest zu verlängern. Diese Option klären wir gerne für Sie bei der Reservation ab.

V Verpflegung von Künstlern, Fotografen, Chauffeuren usw.

Teilen Sie uns bitte Essenszeit und Verrechnungsart mit. Werden die Mahlzeiten mit der Gesellschaft oder à la carte im Restaurant eingenommen?

W Wetter

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, nehmen wir Ihnen die Entscheidung über den Durchführungsort Ihres Aperitifs ab.

Z Zeitplan

Planen Sie Tischreden und Produktionen? Benötigen Sie zusätzlich Zeit zum Einrichten oder Ausräumen? Wir versuchen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche zu berücksichtigen und so den reibungslosen Ablauf und die Qualität Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Und nach dem Anlass?

Haben Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl gefühlt? Ihre Meinung ist uns wichtig. Ihr Kontakt für Rückmeldungen und Anregungen:

Stiftung Kartause Ittingen
Gastwirtschaftsbetrieb
Valentin Bot, Hoteldirektor
CH 8532 Warth
T +41 52 748 44 11

valentin.bot@kartause.ch
www.kartause.ch

Gültig ab 2023 - ersetzt alle bisherigen Bankettbreviers

