



Bankettangebote 2018



Willkommen in der Kartause Ittingen.
Wir freuen uns auf Sie.

Gut zu wissen

Menu-Auswahl

Angebote und Menus für Anlässe ab 10 Personen. Bitte wählen Sie **ein einheitliches Menu** für alle Gäste – wir beraten Sie gerne dabei. Der Nachservice beim Hauptgang ist im Preis inbegriffen.

Spezialwünsche

Für Gäste mit einer besonderen Diät nehmen wir gerne rechtzeitig die Wünsche entgegen, damit wir vollumfänglich auf die Bedürfnisse eingehen können.

Ihren gewählten Hauptgang können Sie auch mit Komponenten aus einem anderen Gericht kombinieren.

Herkunft Fleisch

Kalb- und Schweinefleisch stammen wenn immer möglich aus unserem Gutsbetrieb. Zeitweise ergänzen wir unser Angebot mit Produkten, die ausschliesslich aus der Alpstein-Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir immer von Bauernhöfen aus der Alpstein-Region.

Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem Metzger Rolf Rieser mit Fleisch vom eigenen Hof produziert.

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

Das Wild beziehen wir ebenfalls von der Metzgerei Rust in Neu St. Johann, welche beste Beziehungen zu den Jägern im Alpsteingebiet pflegt.

Ittinger Spezialitätenmenüs für Sie zusammengestellt

diese Menukompositionen bieten wir Ihnen ganzjährig an

- 1.1 **Erlesenes**
Turm aus Ittinger Frischkäse und Tomaten mit hausgemachtem Pesto serviert auf Rucolasalat und Ittinger Rapskaviar
- Alpsteiner Roastbeef rosa gebraten mit Café de Paris-Buttersauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse
- Mousse von weisser und dunkler Felchlin Couverture serviert mit Schlagrahm und Früchten 67.-
- 1.2 **Metzgers Hackbraten**
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Gartensprossen
- Hackbraten aus unserer Metzgerei mit Blauburgundersauce
Frauenfelder Hörnli und Rüeblli mit Kräutern
- Apfel-Tiramisù mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados 42.-
- 1.3 **Traditionell**
Klosteralat mit Peperoni, Tomate, Gurken, Oliven und Ittinger Hofkäse
- Mit Honig und Klosterbräu marinierte Schweinsschulter aus unserem Gutsbetrieb mit Ittinger Bierjus
Kartoffelgratin und geschmorte Bohnen mit Speck
- Ittinger Klostercake mit Schlagrahm 49.-
- 1.4 **Regional**
Kresseschaumsuppe mit Mandelrahm
- Märwiler Pouletbrust im Sesam-Mantel auf körniger Senf-Kräutersauce, Griessnocken und Marktgemüse
- Leichtes Joghurtköpfli mit beschwipsten Ittinger Kirschen 54.-
- 1.5 **Klassiker**
Thurgauer Weissweinschaumsuppe mit Croûtons
- Schweinskarree aus unserem Gutsbetrieb mit Mischpilzsauce hausgemachte Spätzli und Marktgemüse
- Ittinger Apfelcrème mit Schlagrahm und Schokoladenapfelringli 55.-

- 1.6 **Ittinger Hopfen-Menu**
Bunter Blattsalat mit Hopfen-Senf-Dressing und gebackenen Champignons
- Ittinger Biersuppe mit Kümmelgebäck
- Schweinsbraten vom Ittinger Säuli gefüllt mit Kräutern und getrockneten Tomaten serviert mit Bretzelknödel und Rahmwirz
- Ittinger Bierglace mit süßem Bretzel 68.-

Unsere erlesenen Saison-Menüs

- 1.8 **Wintermenu - Januar bis März**
Nüsslisalat mit gehacktem Ittinger Ei
knusprigen Croûtons und Speckstreifen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Alpsteiner Rindsfilet am Stück gebraten mit Kirchwingertjus
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Zimt Panna Cotta
mit Ittinger Rotwein-Zwetschgen 88.-
- 1.9 **Frühlingsmenu - April bis Juni**
Variation von geräucherter Lachsforelle und Lachs-Tatar
Honig-Senfsoße und Butter-Brioche

Bärlauchcrèmesuppe* mit Ittinger Mostbröcklistreifen

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Ittinger Gravadossoße
Griessnocken und Thurgauer Spargel*

Marinierte Erdbeeren* auf Tonkabohnencrème 79.-
- 1.10 **Sommermenu - Juli bis September**
Turm aus Ittinger Frischkäse und Tomaten mit
hausgemachtem Pesto serviert auf Rucolasalat und Ittinger Rapskaviar

Ittinger Kräuterschaumsuppe mit Mandelrahm

Kalbrücken am Stück gebraten mit Eierschwämmli-Soße
Butternudeln und Zucchini-Gemüse

Hausgemachtes Beeren-Tiramisu 82.-
- 1.11 **Herbstmenu - Oktober bis Dezember**
Bunter Herbstsalat mit Baumnüssen und Trauben an Ittinger Traubendressing

Sämiges Kürbisrisotto mit Ittinger Hofkäsekracker,
geröstete Kürbiskernen und Kernöl

Alpsteiner Hirschrücken am Stück gebraten auf Waldpilzsoße
hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Maroni und Glühweinbirne

Vermicelles-Schnitte 75.-

**Nicht immer sind saisonale Produkte in bester Qualität aus der Region erhältlich.
Wir bieten Ihnen dann gern eine entsprechende Alternative an.*

Stellen Sie sich Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammen

Kalte Vorspeisen und Salate

2.1	Bunter Blattsalat mit Gartensprossen	9.-
2.2	Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich und Salatbouquet	18.-
2.3	Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen Mostbröcklistreifen und Croûtons	12.-
2.4	Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gerösteten Kürbiskernen	11.-
2.5	Turm aus Ittinger Frischkäse und Tomaten mit hausgemachtem Pesto serviert auf Rucolasalat und Ittinger Rapskaviar	15.-
2.6	Melone mit luftgetrocknetem Ittinger Schinken und Grissini mit hausgemachter Apfelreduktion	16.-
2.7	Reichhaltiges Vorspeisen- und Salatbuffet (ab 40 Personen) <i>(Für das detaillierte Angebot fragen Sie bitte Ihre Kontaktperson aus dem Reservations-Team an.)</i>	36.-

Warme Vorspeisen

3.1	Sämiges Getreiderisotto mit Ittinger Rebkäse und frischen Saisonpilzen	14.-
3.2	Warmer Quinoa-Salat mit gerösteten Kräutermandeln gedörrten Aprikosen, Sultaninen und Grillgemüse	13.-
3.3	Tagliatelle an leichter Zitronensauce mit Bundzwiebeln und Lachswürfel	15.-

Suppen

4.1	Thurgauer Weissweinschaumsuppe mit Croûtons	11.-
4.2	Kresseschaumsuppe mit Mandelrahm	10.-
4.3	Melonenkaltschale mit Sauerrahm und Gartenminze	10.-
4.4	Ittinger Gazpacho mit Knoblauchcroûtons	11.-
4.5	Pikante Curry-Kokossuppe mit Pouletspiessli	12.-
4.6	Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer	11.-
4.7	Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen <i>von September bis Februar</i>	11.-

Sorbets als Zwischengang – mit oder ohne Geist

5.1	Quitten, Apfel oder Zitrone	9.-/ 7.-
-----	-----------------------------	----------

Hauptgerichte mit Fleisch

6.1	Kalbsfilet am Stück gebraten mit Ittinger Marc-Sauce Butternudeln und Marktgemüse	57.-
6.2	Alpsteiner Rindsfilet am Stück gebraten mit Grünpeffersauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	56.-
6.3	Gebratenes Kalbskarree aus dem Ofen mit Kirchwingertjus Butternudeln und Marktgemüse	52.-
6.4	Alpsteiner Roastbeef rosa gebraten mit Café de Paris-Buttersauce Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	47.-
6.5	Schweinsfilet aus dem Gutsbetrieb am Stück gebraten mit Ittinger Gravadosauce, Griessnocken und Marktgemüse	42.-
6.6	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	39.-
6.7	Märwiler Pouletbrust im Sesam-Mantel auf körniger Senf-Kräutersauce, mit Griessnocken und Marktgemüse	35.-
6.8	Mit Honig und Klosterbräu marinierte Schweinsschulter aus unserem Gutsbetrieb mit Ittinger Bierjus Kartoffelgratin, geschmorte Bohnen mit Speck	29.-

Fischgerichte

7.1	Saibling mit Erbsen-Kartoffelpüree und Marktgemüse serviert mit einer leichten Weissweinsauce	36.-
7.2	Regenbogen-Forellenfilet mit einem Ragout von Oliven und getrockneten Tomaten, Safransauce und schwarzer Venere-Reis	37.-

Vegetarische und vegane* Gerichte

8.1	Quinoa-Pfanne mit gerösteten Kräutermanteln gedörrten Aprikosen, Sultaninen und Grillgemüse*	28.-
8.2	Hausgemachte Kichererbsenkugeln auf Safranrisotto mit Tomatensugo und Hofkäsekräcker	28.-
8.3	Pilz-Kartoffelstrudel auf cremigem Lauchbeet	28.-
8.4	Gebratener Couscous mit knusprigem Gemüsebonbon	28.-

**Dieses grundsätzlich vegetarische Gericht bereiten wir auf Wunsch
gerne vegan zu.*

Hausgemachte Süssspeisen und Käse

Desserts für Diabetiker auf Anfrage möglich

9.1	Thurgauer Apfelcrème mit Ittinger Apfelringli	9.-
9.2	Mousse von weisser und dunkler Felchlin Couverture serviert mit Schlagrahm und Früchten	10.-
9.3	Apfel-Tiramisù mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados	10.-
9.4	Leichtes Joghurtköpfli mit beschwipsten Ittinger Kirschen	11.-
9.5	BaumnuSSparfait mit Schlagrahm	12.-
9.6	Klostercake Edelbitter mit hausgemachtem saisonalem Sorbet	12.-
9.7	Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Schlagrahm	12.-
9.8	Friandises - kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zum Dessert zwei Stück pro Person jedes weitere Stück	4.- 2.-

Festlich dekorierte Torten aus unserer Pâtisserie

Bitte lassen Sie sich über die verschiedenen Aromen und Zusammenstellungen von uns beraten!

10.1	Quarkcrèmetorte mit Frucht- und Beerenaromen	Stück	9.-
10.2	Schokoladenmousse-Torte zartbitter	Stück	9.-
10.3	Eistorte	Stück	12.-
11.1	Ittinger Dessertbuffet (ab 20 Personen) Süsse Überraschungen aus unserer Pâtisserie traditionelle Spezialitäten & Ittinger Klassiker Variation von Mousse & Crèmes, zwei Glace und ein Sorbet frische Beeren oder Kompott*		25.-
11.2	Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen) Verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei dazu hausgemachtes Birnbrot, Trauben, Nüsse und gesalzene Kürbiskerne		19.-
11.3	Ittinger Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet		8.-

**Je nach Jahreszeit und Saison passen wir das Angebot an.*