

# Ein Dessert versüsst das Leben



## Die 4 Ittinger Mini-Desserts... ...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Zitronen-Tiramisu mit Lemoncurd und Joghurtmousse	5.–
Bratapfel-Cheesecake im Glas	5.–
Schokoladencreme mit kramelisierten Birnen und Tonkabohnenschwamm	5.–
Rüeblichueche mit hausgemachter Amarettoglace	5.–
<b>Alle 4 Ittinger Mini-Desserts</b>	<b>17.–</b>

## LOOP THE LOOP THE

Kleiner Schokoladenkuchen mit frischen Früchten	6.50
---	------

## Coupes

### Klostercake Edelbitter

mit hausgemachtem Quittensorbet	10.50
---------------------------------	-------

### Coupe Noisette

Hausgemachtes Joghurtglace mit karamelisiertem Nussmix, Honig und Schlagrahm	11.–
---	------

### Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace Klostercake und Schlagrahm	11.–
---	------

### Coupe Danmark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50
--	-------

### Ittinger Eiskaffee

hausgemachte Amarettoglace, Vanilleglace, Kaffee mit hausgemachte Amarettinis und Schlagrahm	11.–
---	------

### Sorbet mit Geist

Ittinger Quittensorbet mit Ittinger Kirsch	11.50
Birnensorbet mit Ittinger Williams	11.50

### Glace- und Sorbetsorten

Vanille, Schokoladen-Brownie, Walnuss, Marzipan-Sauerkirsch, Pistazie, Birnensorbet	
hausgemacht: Amaretto Glace, Joghurt Glace, Quittensorbet pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50

### Lactosefrei, Vegan und Glutenfrei

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten	9.50
---	------

### Glutenfrei

ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter	5.–
--	-----



## Frische Torten und Kuchen

Täglich finden Sie eine Auswahl aus unserer Patisserie in der Vitrine neben dem Mühlerad

## Unsere Spezialitäten aus unserer Hofkäserei

### Seit Jahrhunderten wird in der Kartause Ittingen Käse hergestellt

„Nur wirklich aussergewöhnliche Produkte können eine Geschichte erzählen, nur die Rohmilchkäse geben stolz Zeugnis vom Land ihres Ursprungs, der Liebe und der Passion der Menschen, die sie herstellen, bearbeiten und verfeinern.

Um diese hervorragenden Erzeugnisse zu pflegen, braucht man Erfahrung, Geduld, viel Sorgfalt und enorm viel Liebe. Sie sollen weiterhin die begeistertsten Liebhaber und Geniesser beeindrucken und beglücken.“

Ruedi Tritten, Käsermeister Kartause Ittingen

### Warmer Ittinger Brie

mit karamellisierten Apfelschnitzen



15.–

### Käse vom Käsewagen

Probieren Sie unsere Käsespezialitäten von unserem Käsermeister Ruedi Tritten. Wir beraten Sie gerne am Tisch.



## Kinderdesserts

**Glacekugel nach Wahl** mit Rahm und Knusperhut 4.50

**Muhh – Kinderglace** 5.–

**Storchennest** Vanilleglace mit Erdbeersauce im Schokoladenkleid 6.–

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

