

Sommerkarte Restaurant Mühle

Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Ittinger-Sommer-Apéro

Eine Variation von grillierten Zucchini
Tomatenconfit, Kräuterfrischkäse
luftgetrockneter Rohschinken
pro Person 13.–



Nektarinen-Gazpacho

mit Ittinger Basilikumcroûtons und gerösteten Pinienkernen
11.–



Gebackenes Rebkäsli aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat an Thurgauer Erdbeerdressing
16.–

Vitello Tonnato

Rosa gebratene und kalt aufgeschnittene Tranchen vom Ittinger Kalb
an sämiger Thonsauce verfeinert mit Kapern und Zwiebeln
mit Bratkartoffeln
21.– / als Hauptgang 29.–

Ittinger Coppa Carpaccio

mit Kapuzinerkresse-Salat aus dem Kloostergarten, Extrahartkäsespänen
und hausgemachter Apfel-Reduktion
16.–



Salate

Ittinger Kräuter und Blüten Salat

Pflücksalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Kloostergarten
Ittinger Rebkäsewürfel und knusprige Hausbrotcroûtons
12.–



Kloster-Türmli

aus Ittinger Frischkäse und saftigen Tomaten
mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum
auf Rucolasalat mit Ittinger Rapskernen
15.–

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln, Kräutern und Knoblauch

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

Warme Ittinger Gaumenfreuden

Ittinger Kalbssteak

mit Eierschwämmli-sauce
Ittinger Quarkpizokel und Marktgemüse

48.–

Steakmesser zum Mitnehmen

+18.–

Loop the Loop the Burger

Saftiges Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck
Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Tomatenconfit
im Loop-Brötli

32.–

wahlweise mit knusprigen XL Pommes Frites oder Country Cuts

4.–



Ittinger „Fleisch mit Stil“

Fleischspieß vom Ittinger Säuli mariniert mit Chili, Honig und Amber-Bier
grillierte Zucchini und hausgemachte Klosterbasilikum-Nudeln

31.–



Mühle-Fitnesssteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken,
Melonenschnitz und hausgemachter Kräuterbutter wahlweise mit
Ittinger Schweinssteak 28.–

Märwiler Pouletbrust 30.–

Alpsteiner Rindsentrecôte 38.–

Medaillons vom Ittinger Schweinsfilet

an süsslichem Aprikosenjus
hausgemachte Gipfelknödel und buntes Sommergemüse

36.–

Einfach Klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade
mit knusprigen XL Pommes Frites

32.–

Fischgericht des Tages

Bitte fragen Sie uns Servicemitarbeiter

Fleischlos aber nicht reizlos

Hausgemachter Kichererbsen-Burger

im Ittinger Basilikum-Brötli

mit Tomaten, Rucola, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Ittinger Schnittlauchjoghurt
und XL Pommes Frites

26.–

Teigtaschen mit Aubergine und Thymian

mit Ittinger Sauerrahm, Tomate und Gurke aus dem Klostergarten

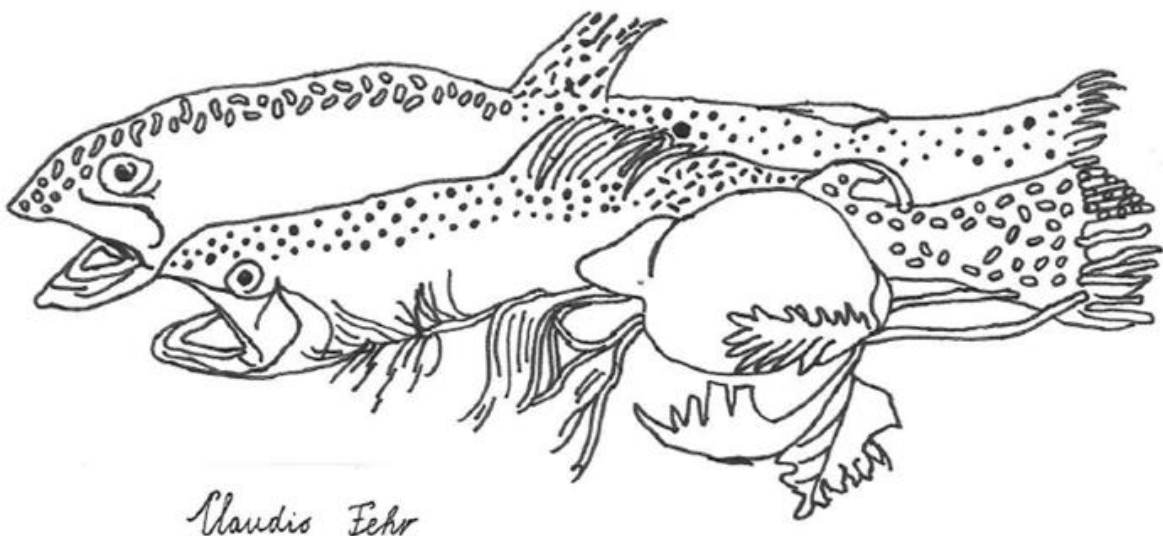
25.–

Gebe Forellen aus unserer Fischeaufzucht nachhaltig und naturnah gezüchtet

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



KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

Etwas Feines Zwischendurch

(*alle Fleisch-, Wurst-, Brot- und Käsespezialitäten stammen aus dem eigenen Gutsbetrieb und sind darum 0-Kilometer-Klassiker)



Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert
24.50

Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Rohmilch-Brie
27.–

Ittinger Käsesalat, Wurstsalat oder Wurst-Käsesalat

garniert
19.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freilandei
18.–

Pouletsalat garniert

mit Curry und Ananas
21.–

Thurgauer Rauchforellenfilet mit Apfel-Meerrettichsauce

Toast und Butter
18.– / als Hauptgang 28.–

Ittinger Rauchspeck

am Stück oder fein aufgeschnitten
12.–

Kalter Ittinger Fleischkäse

mit frischem Holzofenbrot
9.50

Klostergibeli

Kaltes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert
10.50

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Brie
17.–

Kleiner Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse und Brie
12.–

Zu unserem Käse servieren wir hausgemachtes Birnbrot
Baumnüsse und gedörrte Apfelringli

«Eingeklemmte» mit Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie
10.–

«Eingeklemmte» mit Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse
8.–



0-Kilometer, 100% Geschmack.

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



In einem 0-Kilometer Menu vereint unser Küchenteam 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 CO₂-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 Schweinefleisch stammt aus unserem eigenen Gutsbetrieb und das Kalbfleisch, Rindfleisch und Lammfleisch entweder aus dem eigenen Gutsbetrieb oder dem Alpsteingebiet.



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

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer