

Ein Dessert versüsst das Leben



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

Vanilleparfait mit Rhabarberkompott und Haferflocken-Crumble	5.–
Erdbeer-Limetten Trifle mit hausgemachten Amarettini	5.–
Holunder-Zitronenkuchen im Glas mit hausgemachter Joghurtglace	5.–
Basilikummousse mit Erdbeer Granité und Himbeermeringue	5.–
Alle 4 Ittinger Mini-Desserts	17.–

LOOP THE LOOP THE

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

Coupes

Der Beerige

Hausgemachtes Joghurtglace mit frischen Saisonbeeren und Schlagrahm	11.–
---	------

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm	11.–
--	------

Der Sündige

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

Coupe Danmark

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

Wiener Eiskaffee

Vanilleglace, Kaffee mit hausgemachten Amarettinis und Schlagrahm	11.–
--	------

Sorbet mit Geist

Ittinger Quittensorbet mit Ittinger Kirsch	11.50
Aprikosensorbet mit Ittinger Fortunatus	11.50

Glace- und Sorbetsorten

Vanille, Schokoladen-Brownie, Walnuss, Pistazie, Caffè-Croccante
Aprikosensorbet
hausgemacht: Joghurtglace, Quittensorbet

pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50



Frische Torten und Kuchen

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

Laktosefrei, Vegan und Glutenfrei

hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten 9.50

Glutenfrei

ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter 5.–

Klostercake Edelbitter

mit hausgemachtem Quittensorbet 10.50

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.–



Ittinger Käseteller

mit Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Brie hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Dörrobst 17.–

Kleiner Ittinger Käseteller

mit Hofkäse, Klosterkäse und Brie mit hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Dörrobst 12.–

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

