

Schmecken Sie den Frühling



Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Ittinger Coppa Carpaccio

mit Ittinger Hartkäsespänen und hausgemachter Apfel-Reduktion
16.–

Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat an Ittinger Apfeldressing
16.–

Bärlauchcrèmesuppe

mit Ittinger Mostbröcklistreifen
12.–

Hausgemachtes Birnenraviolo

Teigtasche aus Bäckernachtmehl
gefüllt mit „Ittinger Blau“ und Birnen, Preiselbeeren
als Vorspeise 15.– / als Hauptgang 26.–



Salate

Blattsalat mit Ittinger Milken

verfeinert mit Radiesli und Kräutern
gebratenen Ittinger Kalbsmilken und Ittinger Ei
15.–
auf Wunsch mit Ittinger Speck kross gebraten
+ 2.–

Ittinger Brotsalat

Geröstete Hausbrot-Croûtons mit Kirschtomaten, Gurke
Ittinger Rohschinken und Hofkäsewürfeln an Kräutervinaigrette
14.–

Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit Radiesli, Frühlingszwiebel
Ittinger Gartensprossen, Eiszäpfli und Ittinger Ei
14.–

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»



Hauptspeisen aus der Ittinger Küche

Grilliertes Filet vom Alpsteiner Weiderind

mit Ittinger Zwiebelkonfit und Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

56.–

Steakmesser zum Mitnehmen

+18.–

Märwiler Pouletbrust Suprême

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Ittinger Rebkäse und Frühlingskräutern
mit Fettuccine, Gemüse und Zitronen-Thymiansauce

34.–

Gin trifft Dinkel

UrDinkel-Kernotto mit Gemüse, Ittinger Hofkäse
und Metzger Rolfs Gin-Bratwurst

25.–



Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Wilener Süsskartoffelstock mit Gemüse
an Ittinger Müller Thurgau Sauce mit Bärlauchstreifen

34.–

Der Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Pilzrahmsauce
und hausgemachten Spätzli

37.–

0-km Cordon-Bleu

vom Ittinger Kalb gefüllt mit Ittinger Hofkäse und würzigem Ittinger Pandur
in einer Hausbrot-Kräuterpanade gebacken

45.–

mit Pommes frites oder Kartoffel Wedges

+4.–



Fleischlos aber nicht reizlos

Fruchtiges Curry von Mango und Banane

mit würzigen hausgemachten Kichererbsenkugeln

26.–

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

mit Ittinger Brie und konfierten Kirschtomaten

26.–

UrDinkel-Kernotto

mit Hüttwiler Cicorino Rosso, „Ittinger Blau“
und knusprigen Wilener Süsskartoffelchips

26.–



Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet
(nur am Abend erhältlich)

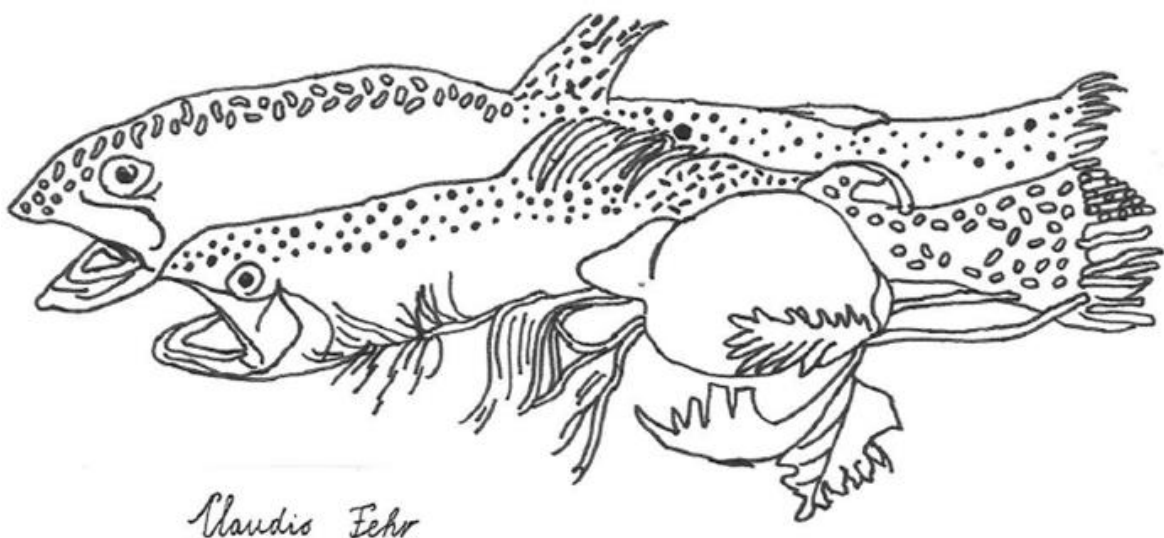
Gebratene Regenbogenforelle

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.



Sujet gestaltet von unserem betreuten Mitarbeiter Claudio Fehr



Etwas Feines Zwischendurch

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



Hausgemachte Suppe

täglich wechselndes Angebot
7.50

Ittinger Käsesalat, Wurstsalat oder Käse-Wurstsalat

garniert
19.–

Gemischter Salatteller

Assortierter Gemüsesalat mit Salatbouquet und Ittinger Freilandeier
18.–

Gemischter Salat

11.–

Grüner Blattsalat

9.–

Garnierter Pouletsalat

mit Curry und Ananas
22.–

Thurgauer Rauchforellenfilet mit Apfel-Meerrettichsauce

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

Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert
25.–

Ittinger Klosterteller

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

Ittinger Rauchspeck

am Stück oder fein aufgeschnitten
mit hausgemachtem Holzofenbrot
14.–

Kalter Ittinger Fleischkäse

mit hausgemachtem Holzofenbrot
9.50

Klostergibeli

kaltes Rauchwurstli auf dem Holzbrett serviert
mit hausgemachtem Holzofenbrot
10.50



Ittinger Käseteller*

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie
17.–

Kleiner Ittinger Käseteller*

Hofkäse, Klosterkäse und Rohmilch-Brie
12.–

*zu unserem Käse servieren wir hausgemachtes Birnbrot
Baumnüsse und gedörrte Ittinger Apfelringli

«Eingeklemmte» mit Ittinger Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie
10.–

«Eingeklemmte» mit Ittinger Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Ittinger Salami oder 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. Unsere Forellen- und Saiblingfilets stammen aus deutschen und dänischen Aquakulturen. Zanderfilet kommt aus Deutschland oder Schweden. Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir Culinarium zertifiziertes Schweizer Geflügel.



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

Bei Fragen zu Zutaten in unseren Speisen in Zusammenhang mit Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte die Service-Mitarbeiter/-in.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

