



## 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 Rübli mit Kräutern
- Apfel-Tiramisu mit dunklem Biskuit und einem Schuss Ittinger Gravados 42.-
- 1.3 **Traditionell**  
Klostersalat mit Peperoni, Tomate, Gurken, Oliven und 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 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, 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 Kräutermanteln, 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 Hofkäsekracker	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-Tiramisu 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	<b>Ittinger Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> 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	<b>Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen)</b> Verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei dazu hausgemachtes Birnbrot, Trauben, Nüsse und gesalzene Kürbiskerne		19.-
11.3	Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet		8.-

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