

Sommerkarte Restaurant Mühle

Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Nektarinen-Gemüsegazpacho

mit Ittinger Basilikum-Croûtons und gerösteten Pinienkernen
11.–

Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei

mit Pflücksalat an Thurgauer Erdbeerdressing und Ittinger Apfel-Chutney
16.–

Ittinger Coppa Carpaccio

mit Kapuzinerkresse-Salat aus dem Klostergarten
Ittinger Hofkäsespänen und hausgemachter Apfel-Reduktion
17.–

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.–



Salate

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Schnittsalat mit frischen Kräutern und Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfel und knusprigen Basilikum-Croûtons
12.–

Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten
mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum
mit Schnittsalat und Ittinger Rapskernen
15.–



Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»



Warme Ittinger Gaumenfreuden

Ittinger Kalbs-Involtini

gefüllt mit Ittinger Basilikum und jungem Ittinger Weichkäse
Verjus-Sauce, hausgemachte Tomaten-Nudeln und Sommergemüse
39.–



Loop the Loop the Burger

Saftiges Ittinger Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck
Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm
im hausgemachten Brötli
32.–



wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat
4.–

Ittinger Grillteller

Mit Honig und Chili marinierte Spareribs
Metzgers Grillbratwurst und ein Ittinger Biersteak
Folien Kartoffel mit Ittinger Kräuterquark und Grillgemüse
34.–

Mühle-Fitnessteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken
Melonenschnitz und hausgemachte Kräuterbutter; wahlweise mit
Märwiler Pouletbrust 30.–
Ittinger Schweinssteak 31.–
Alpsteiner Rindsentrecôte 38.–

Der Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Apfel-Speck-Sauce
und hausgemachten Spätzli
(auf Wunsch mit Pilzrahmsauce)
37.–



Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit würzigem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten
Ittinger Verjussauce, hausgemachte Basilikumnudeln und Sommergemüse
45.–



Einfach klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade
mit knusprigen XL-Pommes Frites
32.–



Vegetarisch

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli
mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip
25.–
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat
4.–

Hausgemachte Tomaten-Quarkpizokel

Tomaten und Gurken aus dem Klostergarten,
Ittinger Basilikumpesto und geriebener Hofkäse
26.–



Fischgericht

Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen*

mit Bratkartoffeln, Sommergemüse
und Ittinger Zitronen-Thymiansauce
37.–

Unsere Schweizer Gewässer können den inländischen Fischkonsum bei Weitem nicht abdecken. Auf guten und gesunden Schweizer Fisch müssen wir dank innovativen Fischzüchtern dennoch nicht verzichten.

**Neben dem frischen Wasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die moderne Kreislaufanlage des Tropenhaus Frutigen ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität. Auf den Einsatz von Antibiotika, Hormonen oder anderen Medikamenten wird bewusst verzichtet. Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung geniessen bei der Fischzucht im Tropenhaus Frutigen oberste Priorität.*



Ganze Forellen aus unserer Fischezucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet

Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Trockenreis oder Salzkartoffeln

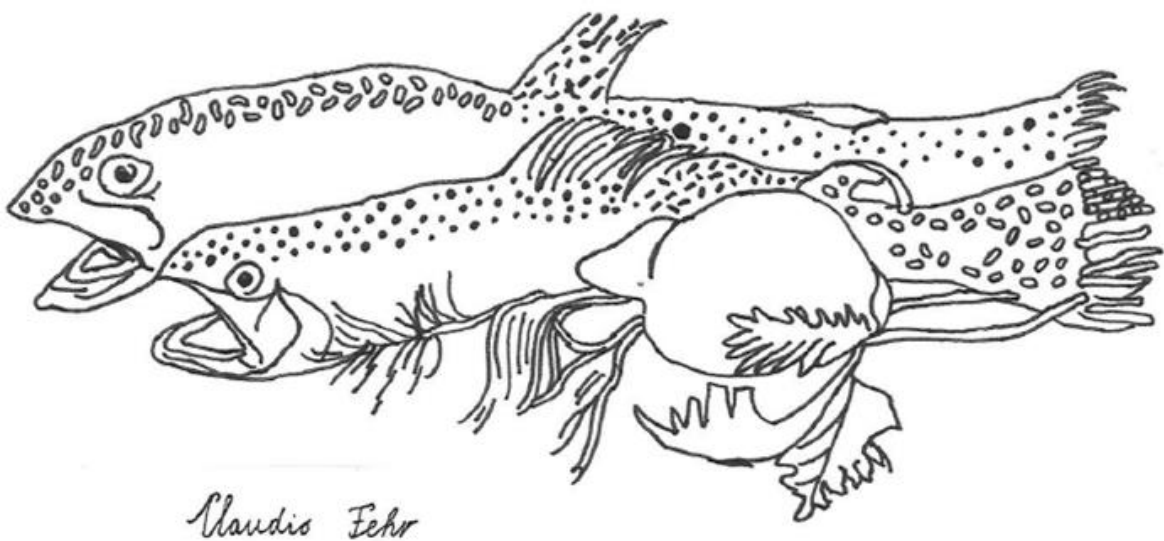
32.–

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 Quellfassung (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

