

Abendkarte

Vorspeisen

Ittinger Coppa Carpaccio

mit Ittinger Basilikumpesto, Ittinger Hofkäse-Spähne und Brotchips

Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Ittinger Apfel-Chutney, schwarzer Ittinger Nuss Nüsslisalat und hausgemachtem Wildkräuterdressing

Hausgemachte Ravioli mit Dörrbirnen und Ittinger Blau

mit Birnenspalten, brauner Butter und frittiertem Salbei

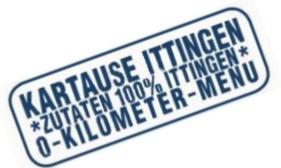
Suppen

Ittinger Müller-Thurgausuppe

Weissweinschaumsuppe mit Ittinger Mostbröcklistroh und Knusperstange

Karotten-Vanille-Essenz

mit Karottensternen und Petersilienöl



Hauptspeisen

Ittinger Kalbssteak niedergegart im Schnittlauchmantel

an Rotweinjus-Reduktion, auf Kartoffel-Selleriepüree und buntem Gemüse

Loop The Loop The Burger

Saftiges Ittinger Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck, Röstzwiebeln Gewürzgurken und Ittinger Sauerrahm im hausgemachten Burgerbrötli

mit knusprigen XL-Pommes Frites



Black Jack (vegetarisch)

Jackfruit-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli
mit Tomaten, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurtdip
mit knusprigen XL-Pommes Frites



Indisches Kichererbsencurry (vegan)

mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, Koriander und Chili
serviert mit Basmatireis



Fisch aus eigener Zucht

Ittinger Forellenfilets gebraten

an Limettensauce mit fermentiertem schwarzem Knoblauch
Tagliatelle und sautierte Cherrytomaten

Desserts

Dulce de Leche-Crème Brûlée

mit hausgemachtem Apfelsorbet

Tonkabohnen-Brownie

mit weisser Schokoladen-Chantilly

Vanille-Panna Cotta

mit Mango-Passionsfruchtspiegel

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Rohmilchbrie, Vesperkäse, Klosterkäse



1 Hauptgang	2 Gänge	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
CHF 39.—	CHF 45.—	CHF 55.—	CHF 63.—	CHF 69.—

0 Kilometer, 100% Geschmack.

In einem 0-Kilometer-Menu vereint unser Küchen-Team 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.

Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können – 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. Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe.

Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir nur Culinarium-zertifiziertes Schweizer Geflügel.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

