

Ein Dessert versüsst das Leben

Die 3 Ittinger Mini-Desserts...

...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

| | |
|---|-------------|
| Grand Cru-Schokoladentarte mit Earl Grey-Tee aromatisiert | 5.– |
| Kaffee-Orangen Triffel | 5.– |
| Safran-Panna Cotta mit Ittinger Apfelchutney | 5.– |
| Alle 3 Ittinger Mini-Desserts | 13.– |

Dreierlei vom Ittinger Amberbier

| | |
|---|-------|
| Bieramisú, Bierglace und Ittinger Bierlikörshot | 12.50 |
|---|-------|

Coupes

Laurentiusbecher

| | |
|--|-------|
| mit Ittinger Apfelmus, hausgemachtes Joghurtglace Ittinger Eierlikör und Schlagrahm | 11.50 |
|--|-------|



Der Sündige

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

Coupe Danmark

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

Ittinger Eiskaffee

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

Sorbet mit Geist

| | |
|--|-------|
| Ittinger Quittensorbet mit Ittinger Kirsch | 11.50 |
| Apfelsorbet mit Ittinger Gravensteiner | 11.50 |

Glace- und Sorbetsorten

| | |
|---|------|
| Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Walnussglace, Stracciatellaglace, Blutorangensorbet pro Kugel | 3.50 |
|---|------|

Hausgemacht

| | |
|---|------|
| Ittinger Joghurt Glace, Ittinger Amber Bier-Glace, Apfelsorbet, Quittensorbet pro Kugel | 4.00 |
|---|------|

| | |
|------------|------|
| Schlagrahm | 1.50 |
|------------|------|



Lactosefrei, vegan und glutenfrei
hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit frischen Früchten 9.50

Lactosefreie Glace
Vanille und Schokolade, pro Kugel 3.50

Glutenfrei
ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter 5.–

FrISCHE Torten und Kuchen

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

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 begeisterten Liebhaber und Geniesser beeindrucken und beglücken.“

Ruedi Tritten, Käsermeister Kartause Ittingen



Warmer Ittinger Rohmilch-Brie
mit karamellisierten Apfelschnitzen und schwarzer Ittinger Nuss 15.–

Ittinger Käseteller
mit Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie, hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Apfelringli 17.–



Kleiner Ittinger Käseteller
mit Hofkäse, Klosterkäse und Rohmilch-Brie, hausgemachtem Birnbrot und Ittinger Apfelringli 12.–

Kinderdesserts

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut 4.50

Muhh - Erdbeer- und Vanilleglace 5.–

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

