

Ein Dessert versüsst das Leben

Die 3 Ittinger Mini-Desserts... ...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Glühwein-Zwetschgen-Tiramisù mit Gewürzkeks 5.–

Quittenmousse im Weckglas mit Sauerrahmcrème und Haferkrokant 5.–

Granatapfel-Cheesecake 5.–

Alle 3 Ittinger Mini-Desserts 13.–

Coupes

Ittinger Becher

Hausgemachtes Joghurtglace mit Ittinger Apfelmus
hausgemachtem Eierlikör und Schlagrahm 12.–



Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace
Klostercake und Schlagrahm 11.–

Der Winterliche

Hausgemachtes Haselnussglace
mit caramelisierten Ittinger Apfelschnitzen und Schlagrahm 11.–

Sorbet mit Geist

Hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Röteli 11.50

Hausgemachtes Birnensorbet mit Ittinger Birne 11.50



Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Blutorangensorbet
pro Kugel 3.50

Hausgemacht: Bratapfelglace, Haselnussglace, Joghurtglace,
Quittensorbet, Birnensorbet
pro Kugel 4.–

Schlagrahm 1.50



Frische hausgemachte Torten und Kuchen

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

Laktosefrei, vegan und glutenfrei

Hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit Ittinger Apfelragout 9.50

Coupe Laktosefrei und glutenfrei

Vanilleglace mit hausgemachtem Ittinger Apfelmus 10.–

Glutenfrei

ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter 5.–

Laktosefreie Glace

Vanille, Schokolade, pro Kugel 3.50

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 Brie

mit süsslichem Kürbis-Chutney

15. –

Käse vom Käsewagen

Probieren Sie unsere Käsespezialitäten von unserem Käsermeister Ruedi Tritten.

Kinderdesserts

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut 4.50

Muhh - Erdbeer-und Vanilleglace 5.–

Bei Fragen zu Zutaten in unseren Speisen in Zusammenhang mit Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

