

# Ein Dessert versüsst das Leben

## Die 4 Ittinger Mini-Desserts...

### ...einzeln oder nach Belieben zusammenstellen

Süskartoffel-Kuchen mit hausgemachtem salzigem Caramelglace	5.–
Spekulatius-Parfait mit gebrannten Mandeln	5.–
Honigmousse mit Ittinger Glühweinbirnen	5.–
Apfel-Zimt Crumble	5.–
Alle 4 Ittinger Mini-Desserts	17.–

## Coupes

### Der Winterliche

Hausgemachte Haselnussglace mit caramelisierten Ittinger Apfelschnitzen und Schlagrahm	11.–
---	------

### Der Sündige

Schoko-Brownieglace und hausgemachtes Haselnussglace Klostercake und Schlagrahm	11.–
--	------

### Laurentius Becher

Hausgemachtes Joghurtglace mit Ittinger Apfelmus und hausgemachtem Eierlikör	11.50
--	-------



### Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm	11.–
---	------

### Coupe Danmark

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

### Sorbet mit Geist

Hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Kirsch	11.50
Birnensorbet mit Ittinger Birne	11.50

### Glace- und Sorbetsorten

Vanilleglace, Schokoladen-Brownieglace, Birnensorbet pro Kugel	3.50
Hausgemacht: salziges Caramelglace, Joghurtglace, Haselnussglace, Quittensorbet pro Kugel	4.–

Schlagrahm	1.50
------------	------



### Lactosefrei, Vegan und Glutenfrei

Hausgemachter Schokoladen-Gugelhupf mit Orangensalat 9.50

### Glutenfrei

ist unser hausgemachter Klostercake und Klostercake Edelbitter 5.–

## Frische hausgemachte Torten und Kuchen

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

## 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 caramelisierten Apfelschnitzen und schwarzer Ittinger Nuss 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

