



Ittinger Käsebuffet

Einen wichtigen Teil im Konzept der Selbstversorgung der Kartause Ittingen bilden die veredelten Produkte aus unserer Käserei. Wir verarbeiten ausschliesslich hofeigene Milch zu Frischprodukten wie Pastmilch, Joghurt, Rahm, Butter und zu verschiedenen Käsespezialitäten. In unserem Freiluftstall leben 50 Kühe, welche täglich rund 1'000 Liter Milch liefern. Unser Viehbestand wurde bereits mehrfach für Langlebigkeit und Fruchtbarkeit der Tiere sowie für Menge, Gehalt und Qualität der Milch ausgezeichnet.

Käsebuffet à discrétion

Das Team der Käserei präsentiert Ihnen die Vielfalt unserer Käse – vom Weisseschimmelweichkäse bis zum würzigen Hartkäse; ein exquisiter kulinarischer Rundgang durch unsere Käserei.

Angebot & Preis

Reichhaltiges Käsebuffet mit allen Sorten aus der Hofkäserei der Kartause Ittingen.
Dazu Gschwelli, Holzofenbrot und Birnbrot
Ittinger Dörräpfel, Dörrbirnen, Quittengelée,
Honig und Nüsse
Chabissalat mit Ittinger Speck und Kümmel
sowie hausgemachter Apfelkuchen



Pauschalpreis: 54.– / ab 20 Personen bzw. ab einem Mindestumsatz von 1080.–.

