



Etwas Feines zwischendurch



(alle Fleisch-, Wurst-, Brot- und Käsespezialitäten stammen aus dem eigenen Gutsbetrieb und sind darum 0-Kilometer-Klassiker)

Ittinger Wurstsalat, Käsesalat, oder Wurst-Käsesalat

garniert
19.–

Gemischter Salatteller

mit Ittinger Freilandei
18.–

Warmer Beinschinken aus unserem Gutsbetrieb

mit Salaten garniert
25.–

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

Schweizer Zanderknusperli aus dem Tropenhaus Frutigen

in einem zarten Ittinger Amberbierteig mit Tartarsauce und Bratkartoffeln
35.–

Ittinger Klosterteller

Rohschinken, Mostbröckli, Rauchspeck, Klosterkäse und Rohmilch-Brie
mit Ittinger Holzofenbrot
27.–

Ittinger Rauchspeck

am Stück oder fein aufgeschnitten mit Ittinger Holzofenbrot
14.–

Kalter Ittinger Fleischkäse

mit hausgemachtem Holzofenbrot
10.–

Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Rohmilch-Brie
mit hausgemachtem Birn- und Holzofenbrot,
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli
17.–

«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit Rohschinken, Mostbröckli oder Rohmilch-Brie
10.–

«Eingeklemmtes» im Holzofenbrot

mit gekochtem Schinken, Fleischkäse, Schweizer Salami oder Ittinger Hofkäse
8.–





0 Kilometer, 100% Geschmack.

"Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah."

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. Mit dem 0-Kilometer-Menu leisten wir einen Beitrag zur Regionalität und CO₂-Reduktion.

Wir sind stolz, so viele Erzeugnisse aus dem eigenen Gutsbetrieb in der Ittinger Küche verarbeiten zu können, denn 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.

Das Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus unserem eigenen Gutsbetrieb oder von anderen Bauernhöfen in der Nähe. Lammfleisch entweder aus dem eigenen Gutsbetrieb oder aus dem Toggenburg. Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir Culinarium-zertifiziertes Schweizer Geflügel.

Unsere Schweizer Gewässer können den inländischen Fischkonsum bei Weitem nicht abdecken.

Auf guten und gesunden Schweizer Fisch müssen wir dank innovativen Fischzüchtern dennoch nicht verzichten.

Neben dem frischen Wasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die moderne Kreislaufanlage des Tropenhaus Frutigen ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität. Auf den Einsatz von Antibiotika, Hormonen oder anderen Medikamenten wird bewusst verzichtet. Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung genießen bei der Fischzucht im Tropenhaus Frutigen oberste Priorität.



GENUSS AUS DER REGION

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit als möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

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



Cake, Coupes & Glace

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 karamellisierten Ittinger Apfelschnitzen
und Schlagrahm
11.–

Sorbet mit Geist

hausgemachtes Quittensorbet mit Ittinger Röteli
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

Kinderdesserts

Glacekugel nach Wahl mit Rahm und Knusperhut
4.50

Muhh – Erdbeer- und Vanilleglace
5.–

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

