

Vorspeisen

Crèmesuppe vom Ittinger Huhn

mit Pouletfleisch-Klösschen und Gemüsestreifen
11.–

Herbstsalat

Herbstlicher Blattsalat mit Cicorino Rosso, Ittinger Blauschimmelkäse, karamellisierten Birnen und Ittinger Kartoffelchips an Honig-Senfdressing
14.–

Ittinger Coppa-Carpaccio

mit lauwarmem Pilzsalat, Hausbrotchips und Ittinger Pesto
15.–

Warmer Ittinger Brie

mit hausgemachtem Ittinger Kürbis-Chutney
rotem Nüsslisalat und Kerbelwurzelchips
15.–

Tagesangebot

kleiner Salat oder Tagessuppe
8.–

Ittinger Hauptgänge

Siedfleisch vom Ittinger Ochs

mit kräftiger Brühe, Ittinger Kartoffeln und buntem Wintergemüse
36.–

Wiener Schnitzel vom Ittinger Kalb

mit knusprigen XL-Pommes frites und Preiselbeeren
39.–

Kartäuser Pfännli

Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei
mit Apfel-Speck-Sauce und hausgemachten Spätzli
37.–

Pulled Pork Loop Burger

leicht geräuchertes Pulled Pork vom Ittinger Säuli, würziger Hofkäse, Speck
Röstzwiebeln, süss-sauer eingelegte Ittinger Wassermelone und Ittinger Sauerrahm
im hausgemachten Brötli
32.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat
4.–

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
*ZUTATEN 100% ITTINGEN UND
NACHBARSCHAFT*
10-KILOMETER-MENU


KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU



Fleischlose Hauptgänge

Black-Jack

Jackfrucht-BBQ-Burger im hausgemachten Bäckernachtbrötli mit Tomate, Ittinger Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rucola und Ittinger Joghurdip 

26.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat

4.–

Hausgemachte Trompetenkürbis-Gnocchi

in Salbeibutter gebraten, mit Ittinger Kürbiswürfeln und gerösteten Kernen

28.–



Ittinger Kartoffel-Kürbis-Curry

mit Federkohl, Tomaten, Kokosmilch und Federkohlchips

29.–

Fisch

Schweizer Zanderfilet gebraten

auf braunen Balsamico-Linsen und Pilawreis

37.–

Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht (nur am Abend erhältlich)
nachhaltig und naturnah gezüchtet

Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Trockenreis oder Ittinger Salzkartoffeln

32.–

Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

Trockenreis oder Ittinger Salzkartoffeln

32.–

Ein Dessert versüsst das Leben

Ittinger Minis

Kürbis-Crème Brûlée

mit karamellisierten Kürbis-
kernen

Spekulatiuskuchen

mit Orangenrahm und Ittinger
Andenbeeren-Kompott

Zimtparfait

im Weckglas mit Zwetschgen-
kompott

pro Mini 6.– / alle drei Minis für 15.–

Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace mit Klostercake und Schlagrahm

11.–

Coup Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

11.–

Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

