

## Sommerliche Vorspeisen

### Nektarinen-Gemüsegazpacho

mit Ittinger Basilikum-Croûtons und gerösteten Pinienkernen  
11.–

### Kloster-Türmli

aus jungem Ittinger Weichkäse und saftigen Tomaten  
mit hausgemachtem Pesto vom eigenen Basilikum  
mit Schnittsalat und Ittinger Rapskernen  
15.–

### Frischer Sommersalat

bunte Blattsalate mit frischen Aprikosen, Tomaten,  
Ittinger Kräutern und Würfel vom Ittinger Rebkäse  
15.–

### Vitello Tonnato

rosa gebratene und kalt aufgeschnittene Tranchen vom Ittinger Kalb  
an sämiger Thonsauce verfeinert mit Kapern und Zwiebeln  
als Vorspeise 21.– / als Hauptgang 30.– / mit Bratkartoffeln + 4.–

### Tagesangebot

kleiner Salat oder Tagessuppe  
8.–

## Ittinger Hauptgänge

### Kalbsfiletmedaillons vom Ittinger Kalb

mit Eierschwämmli Sauce, hausgemachte Ittinger Quarkpizokel und Marktgemüse  
51.–

### Kartäuser Pfännli

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

### Kalbschnitzel aus dem Gutsbetrieb

an Ittinger Gravadosauce, hausgemachte Spätzli und Marktgemüse  
36.–

### Loop the Loop the Burger

Saftiges Ittinger Rindfleisch 220g, würziger Hofkäse, Speck  
Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Ittinger Sauerrahm  
im hausgemachtem Brötli  
33.–  
wahlweise mit knusprigen XL-Pommes frites oder klassischem Kabissalat  
4.–

### Rindsentrecôte aus dem Alpstein

mit Café de Paris-Sauce, Ittinger Kartoffelgratin und Marktgemüse  
46.–



### Mühle-Fitnesssteller

Bunter Salat mit Ittinger Brie, geräuchertem Ittinger Rohschinken  
Melonenschnitz und hausgemachte Kräuterbutter; wahlweise mit  
Märwiler Pouletbrust 31.–  
Ittinger Schweinssteak 30.–  
Alpsteiner Rindsentrecôte 42.–

### 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.–

#### Ittinger Basilikumnudeln

mit Tomaten aus dem Klostergarten   
hausgemachtes Basilikumpesto und Ittinger Hofkäsekräcker  
28.–



#### Kichererbsen-Linsen Curry

mit Aprikosen und Ittinger Zucchetti, serviert mit Basmatireis   
26.–

### Fisch

#### Gebratene Zanderfilets

mit Weissweinsauce, Bratkartoffeln und Ittinger Zucchettigemüse  
34.–

### Ein Dessert versüsst das Leben

#### Schwarzwälder im Weckglas

mit Ittinger Kirschen, Kompott, Schokoladen- und Vanillemousse  
8.–

**Tonkabohnen-Crème Brûlée** mit hausgemachtem Sesam-Orangen-Glace  
11.–

**Ittinger Beeren-Tiramisù** mit frischen Beeren  
11.–

#### Der Sündige

Schokoladen-Brownieglace und Vanilleglace mit Klostercake und Schlagrahm  
11.–

#### Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Thurgauer Erdbeeren und Schlagrahm  
11.–

### Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitenden nach

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

