

Herzlich willkommen im Restaurant Mühle

Vorspeisen aus der Ittinger Küche

Petersilienwurzelsuppe

mit Ittinger Sauerrahm und Bäckernachtcroûtons
11.–

Variation vom Ittinger Kürbis

mit Süppchen im Weckglas, Frühlingsrolle und Raviolo
18.–

Lauwarmer Ittinger Brie

mit süsslichem Kürbis-Chutney
geniessen Sie dieses Gericht als Vor- oder Nachspeise
15.–

Gebackenes Rebkäsli aus der Hofkäserei

mit Nüsslisalat an Ittinger Verjusdressing
und Ittinger Zwetschgenkompott
16.–

Hausgemachte Wilener Süsskartoffelgnocchi

mit Ittinger Rosmarin-Frischkäsesauce
und Ittinger schwarzer Nuss
Vorspeise 16.– / Hauptgang 28.–

Komposition «Energie»

Pflücksalat mit Edamame, karamellisierten Salznüssen
Randen und Sprossen auf jungem Ittinger Käse-Carpaccio
16.–

Winterlicher Salat

Hüttwiler Nüsslisalat

mit knusprigen Holzofenbrot-Croûtons
und gehacktem Ittinger Freiland-Ei
12.–

auf Wunsch mit knusprigen Speckstreifen vom Ittinger Säuli
+ 2.–

Wählen Sie Ihre Lieblings-Salatsauce

Thurgauer - mit geriebenen Äpfeln und Kräutern

Französisch - nach einem alten Hausrezept

Italienisch - mit kaltgepresstem Olivenöl und «Balsamico di Modena»

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-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 UND
NACHBARSCHAFT*
5-KILOMETER-MENU



Hauptspeisen aus der Ittinger Küche

Zweierlei vom Ittinger Ochs

Ochsen-Paillard gefüllt mit Ochsenragoût
hausgemachte Rapskernspätzli und Ittinger Kürbisgemüse
52.–

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten
Kräuterjus, Rahmwirz und Ittinger Kartoffelstock
38.– / kleiner Hauptgang 33.–

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

Geschmortes Ittinger Kalbsbäckchen

im Ittinger Amber Bier-Jus mit Kalbsspeck-Chips
hausgemachte Rapskernspätzli und Bohnen aus dem Klostergarten
36.–

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

Der 0-Kilometer Burger

mit gezupfter leicht geräucherter Schweinsschulter

Ittinger Hofkäse und Speck, hausgemachtem Kürbisketchup
Röstzwiebeln und Ittinger Gewürzgurke aus dem Klostergarten
31.–

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat
4.–

Der Kloster-Klassiker

Kartäuser Pfännli

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

KARTAUSE ITTINGEN
ZUTATEN 100% ITTINGEN
0-KILOMETER-MENU

Vegetarische Gerichte

Black-Jack

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

25.–

wahlweise mit knusprigen XL-Pommes Frites oder klassischem Weisskohlsalat

4.–

Hausgemachte Wilener Süsskartoffelgnocchi

mit Ittinger Rosmarin-Frischkäsesauce
und Ittinger schwarzer Nuss

28.–



Fischgericht

Saltimbocca vom Schweizer Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen

mit luftgetrocknetem Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostersgarten
auf Ratatouille mit schwarzem Reis

und Zitronen-Thymianjus

37.–

Unsere Schweizer Gewässer können den inländischen Fischkonsum bei Weitem nichtabdecken. 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.



Ganze Forellen aus unserer Fischaufzucht

nachhaltig und naturnah gezüchtet
(nur am Abend erhältlich)

Gebratene Regenbogenforelle

mit schaumiger Kräuterbutter
Trockenreis oder Salzkartoffeln
32.–

Regenbogenforelle aus dem Ittinger Biersud

Trockenreis oder Salzkartoffeln
32.–

Bereits die Kartäuser-Mönche betrieben die Fischerei, vorab am Nussbaumer See. Seit vielen Jahren werden in der Kartause Ittingen Forellen aufgezogen. Dies ist dank der historischen Quellfassung (230 bis 280 Liter pro Minute) und der sehr guten Wasserqualität möglich. Die Jungfische stammen vorwiegend aus der eigenen Aufzucht oder werden ergänzend als Sömmerlinge aus regionalen Fischzuchten zugekauft. Die Aufzucht erfolgt in sechs naturnahen Teichen im Bereich der Gärtnerei. Die Forellen werden ab einer Länge von ca. 29 cm und einem Lebendgewicht von ca. 280 g genutzt. Dies im Alter von ca. 2 Jahren. Jährlich werden insgesamt etwa 2'400 Stück Forellen aufgezogen. Ein Teil davon wird lebend an die Küche geliefert, der andere Teil geräuchert im Klosterladen zum Verkauf angeboten.



Sujet gestaltet vom unserem beliebtesten Mitarbeiter Claudio Fehr



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.



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.

Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

