

# Winterlich willkommen



## Suppen und Vorspeisen

**Gulaschsuppe vom Ittinger Ochs**  
mit Kartoffelwürfel und Sauerrahm  
12.–



**Kokos-Limettensuppe**  
mit Granatapfelkernen und hausgebeiztem Schweizer Bergwasserlachs  
12.–

**Gebackener Rebkäse aus der Hofkäserei**  
mit Hüttwilener Nüsslisalat, hausgemachtem Apfel-Chutney  
Ittinger Sonnenblumenöldressing  
16.–



## Salat

**Bunter Winterblattsalat**  
mit Ittinger Mostbröckli, Datteln, Orangenfilets und gerösteten Kürbiskernen  
13.–

**Hüttwilener Nüsslisalat**  
mit gebratenen Ittinger Milken  
Sprossen und Croûtons  
14.–



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»



## Hauptspeisen

### Paillard vom Ittinger Ochs

mit hausgemachter Pfefferbutter, Röstzwiebeln, Schwarzwurzelgemüse  
und Pastinaken-Süßkartoffel-Gratin

42.–

### Saltimbocca vom Ittinger Kalb

mit Ittinger Rohschinken und Salbei aus dem Klostergarten  
dazu sämiges Orangerisotto mit gerösteten Pinienkernen  
und Marktgemüse

41.–

### Der 0-Kilometer Burger

mit würzigem Ittinger Rindfleisch (220g)  
Ittinger Hofkäse und Speck, hausgemachtem Kürbisketchup,  
Zwiebelkonfit und Gewürzgurke aus dem Klostergarten

32.–

wahlweise mit knusprigen XL Pommes Frites oder Country Cuts

4.–



## Die Kloster-Klassiker

### Kartäuser Pfännli

Schweinsfiletmedaillons aus der Hofmetzgerei mit Pilzrahmsauce  
und hausgemachten Spätzli

37.–

### Einfach Klassisch

220g Schnitzel vom Ittinger Säuli gebacken in Ittinger Kräuterbrotpanade  
mit knusprigen XL-Pommes Frites

32.–

### Brauersteak aus der Hofmetzgerei

Schweinssteak gefüllt mit Lauch und Senf  
an Amber Bierjus, mit Ittinger Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

34.–



## Vegetarische Gerichte

### Ittinger Birnenravioli

Hausgemachte Ravioli mit Traubenkernmehl  
mit Ittinger Hofkäse- und Birnenfüllung  
27.–



### Rotes Gemüsecurry

mit mariniertem Tofu, Jasmin Reis und knusprigem Sesamsegel  
26.–

### Waldpilz-Stroganoff

mit Ittinger Sauerrahm auf hausgemachten Pappardelle mit Traubenkernmehl  
27.–

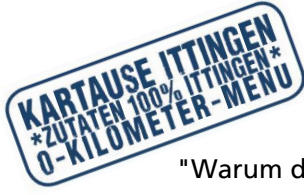
## Fisch

### Schweizer Bergwasserlachs auf der Haut gebraten

auf Orangerisotto und Marktgemüse  
39.–

*Wir beziehen den Fisch aus der ersten Lachsfarm der Schweiz, der Swiss Alpine Fish AG in Lostallo, im italienischsprachigen Teil von Graubünden. Dort wird die technisch fortschrittlichste und äusserst nachhaltige Art von Aquakultur betrieben.*





**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 CO<sub>2</sub>-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 Neuseeland.

Für unsere Pouletgerichte verarbeiten wir nur 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

