

Bankettangebot 2025



«Unser Team findet es grossartig, unsere Gäste mit so vielen eigenen Produkten zu begeistern; es fühlt sich echt und richtig an und macht einfach Freude – Freude, die man schmeckt.»

Frederik Ohlms, Küchenchef

Herzlich willkommen in der Kartause Ittingen

Mit diesem Streifzug durch die Kartause Ittingen heissen wir Sie «herzlich willkommen!» und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs.

Gut zu wissen

Philosophie

Unser Küchen-Team verwöhnt Sie mit authentischen, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Dabei richtet sich das Angebot, ganz im Sinne der klösterlichen Tradition der Selbstversorgung, nach den Erzeugnissen aus unserem Gutsbetrieb, aus unserer Käserei, Metzgerei, Holzofenbäckerei, Gärtnerei, aus der Fischzucht und dem Weinkeller. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.



Küchenchef Frederik Ohlms zur 0-km-Philosophie:

«Mit Gemüse und Fleisch vom eigenen Bauernhof zu arbeiten, sehen wir als grosses Privileg; es fordert uns heraus und feuert unsere Leidenschaft fürs Kochen jeden Tag an.»

Nachhaltigkeit ist uns nicht nur im kulinarischen Bereich eine Herzensangelegenheit. Unsere Philosophie und Bemühungen in diesem Bereich wurden mit dem ibex fairstay label Platinum ausgezeichnet.

Herkunft Fleisch

Das Kalbfleisch stammt, wenn immer möglich, aus unserem Gutsbetrieb. Bei grosser Nachfrage ergänzen wir unser Angebot mit Produkten, die ausschliesslich aus der Alpstein-Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir ebenfalls von Bauernhöfen aus dem Alpstein oder unserem eigenen Gutsbetrieb. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vom Schloss Herdern oder aus dem Toggenburg und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei. Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem hauseigenen Metzger mit Fleisch vom eigenen Bauernhof produziert. Für die Geflügelgerichte verwenden wir ausschliesslich Culinarium-zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz.

Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem Nachservice gereicht. Auf Wunsch servieren wir gerne auch einen grossen «XL-Nachservice» mit Fleisch, Gemüse und Beilage für CHF + 5.–.

Spezielle Wünsche

Bei Bedarf gehen wir gern auf individuelle sowie gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten ein und nehmen Ihre Wünsche im Voraus entgegen.

Menu-Auswahl – ein einheitliches Menu für alle Gäste

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten ein individuelles Menü zusammen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste und eine Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste. Wir beraten Sie gerne dabei.

Angebote gültig ab 2025 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer



Unsere beliebtesten Gerichte in einem Menu vereint...

Ittinger Menu

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Blattsalate | Ittinger Kräuter | Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfel | geröstete Kerne | Ittinger Apfel | Thurgauer Dressing

Ittinger Müller Thurgau-Schaumsuppe

Pumpnickelpulver | Ittinger Blüten

Zürcher Kalbsgeschnezeltes

Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen

Ittinger Apfel-Tiramisù

dunkles Biskuit | Ittinger Gravados

Menu

72

Optionen

Dessertbuffet anstelle des Desserts (ab 25 Personen)
mit kleiner Käsevariation
Friandises (2 Stück p.P.)

+ 14

+ 9

+ 4

Saisonale Menus

Diese Menus sind auch als 3-Gang Menu erhältlich. Sie entscheiden, welche Vorspeise Sie gerne hätten. Reduktion des Menupreises bei 3 Gängen um CHF 8.–.

Frühling – April bis Juni

Chicorée-Salat

Ittinger Blau-Käse | gebeizter Thurgauer Rhabarber | hausgemachtes Baumnußpesto

Brunnenkressesuppe

Lauchstroh | Bärlauchöl

Ribelmais-Pouletbrust

Rollgerstenragout | grüner Thurgauer Spargel | Morchelsauce

Thurgauer Apfel-Bavaroise

Schokoladenerde | Salz-Caramel-Popcorn

Menu

69

Sommer – Juli bis September

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Blattsalate | Ittinger Kräuter | Blüten aus dem Klostersgarten

Ittinger Rebkäsewürfel | geröstete Kerne | Ittinger Apfel | Thurgauer Dressing

Pikante Wassermelonen-Gazpacho

Ittinger Minze | Stangensellerie

Kalbsfilet vom eigenen Bauernhof* im Heumantel gegart

Ittinger Kartoffelgratin | Spitzkohl | konfierte Thurgauer Kirschtomaten | Eierschwämmli-auce

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus dem Alpstein.*

Hausgemachte Ittinger Crèmeschnitte

Thurgauer Erdbeeren | Haselnuss-Crunch

Menu

89

Herbst – Oktober bis Dezember

Radicchio-Salat

Ittinger Frischkäse | caramelisierte Baumnüsse | Birnen-Dressing

Ittinger Kürbiscrèmesuppe

hausgemachte Holzofenbrot-Croûtons | Ingwer-Gin-Crème

Alpsteiner Hirschrücken am Stück gebraten

getrüffeltes Thurgauer Sellerie-Püree | Rotkraut-Praline | Patisson | Preiselbeerjus

Ittinger Käseplättli

hausgemachtes Birnbrot | Aprikosensenf

Kaiserschmarrn

Ittinger Zwetschgenkompott | Vanillesauce

4-Gang Menu ohne Käse

79

5-Gang Menu mit Käse

85

Winter – Dezember bis März

Nüsslisalat

Ittinger Mostbröckli | Ittinger Freiland-Ei | Ittinger Holzofenbrot-Croûtons | französisches Dressing

Pastinakensuppe

Portwein-Marroni | Liebstöckel

Ittinger Kalbshacktätschli

Kartoffelstock aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Speck-Rosenkohl | Ittinger Weinbrandsauce

Ittinger Bratapfel-Crème Brûlée

Ittinger Minz-Sponge

Menu

72

Weihnachtsmenu

Kohlrabi-Carpaccio

Baumnußcrème | Ittinger Kürbis-Chutney | Kohlröschen

Petersilienwurzel-Crèmesuppe

Peterliöl | knuspriger Knoblauch

Rindsfilet aus dem Alpstein

Tessiner Vollkorn-Polenta | Wirzwickel | Rotweinzwiebeln | Marroni-Sauce

Spekulatius-Tiramisù

Apfel-Zimt-Ragout | Spekulatius-Crunch

Menu

89



Veganes Menu

Buntes Tomaten-Carpaccio

Ittinger Basilikum-Pesto | Balsamico-Reduktion | Rucola

Randencrèmesuppe

Ittinger Rosmarin-Popcorn

Thurgauer Tofu

Ittinger Zucchetti | gebackener Quinoa | Waldpilz-Sauce

Mandel-Crème Brûlée

Ittinger Blüten

Menu

62

Kalte Vorspeisen & Salate

Randen-Variation 	21
gelbes Randen-Tatar Randen-Carpaccio Randen-Crème Honig-Senf-Vinaigrette Hofkäse-Sablés	
Nüsslisalat	16
gehacktes Ittinger Freiland-Ei Speck aus unserer Hofmetzgerei Holzofenbrot-Croûtons französisches Dressing	
In Ittinger Gin gebeizter Schweizer Berglachs	23
Ittinger Verjus-Buttermilch-Emulsion Peperoni-Tatar Meerrettich-Mousse Kerbel	
Bunte Tomaten 	17
Ittinger Frischkäse grünes Tomatenconfit Ittinger Basilikumöl Rucola	
Tatar vom Ittinger Kalb	23
hausgemachtes Essiggemüse Ittinger Kräuter Holzofenbrot-Chips	
Ittinger Kräuter- und Blütensalat 	16
Blattsalate Ittinger Kräuter Blüten aus dem Klostergarten Ittinger Rebkäsewürfel geröstete Kerne Ittinger Apfel Thurgauer Dressing	
Kalbszunge vom Gutsbetrieb	14
saures Gemüse Pumpernickelerde Ittinger Apfelvinaigrette Wildkräuter	

Suppen

Ittinger Kartoffel-Lauch-Suppe 	12
Amaranthsprossen Ittinger Rapskerne	
Geröstete Tomatensuppe 	12
Ittinger Sauerrahm Basilikumstaub	
Ittinger Müller Thurgau-Schaumsuppe 	12
Pumpernickelpulver Ittinger Blüten	
Thurgauer Rüblicrèmesuppe 	11
caramelisierte Haselnüsse	
Randencrèmesuppe 	11
Ittinger Rosmarin-Popcorn	

Sorbet als Zwischengang

Hausgemachtes Sorbet	7
Apfel, Verjus, Quitte, Gurke	
mit Ittinger Geist	9
mit Ittinger Fortunatus	9
mit Ittinger Gin	9

Warme Zwischengerichte

Gerösteter Blumenkohl 	18
Blumenkohlpüree Ittinger Schnittlauchöl Beurre Blanc	
Schmorbraten-Ravioli	18
Salbeibutter Ittinger Hofkäse rezent	
Ittinger Raclette 2.0 	19
Ittinger Kartoffeln Raclette-Käse-Espuma eingelegte Zwiebeln Ittinger Essiggurke	
Thurtaler Forellen-Duo	21
Regenbogenforelle Lachsforelle Sellerie-Apfel-Püree Erbsen Nussbutterschaum	

Vegetarische Hauptgerichte

- Ittinger Hasselback-Kartoffel**  29
Lauch | Thurgauer Süsskartoffelpüree | Ittinger Chimichurri
- Randen-Risotto**  29
Randenwürfel | grillierte Kräuterseitlinge | Mascarpone | Rucola
- Capuns**  32
Ittinger Hofkäse-Sauce | konfierte Kirschtomaten | Sonnenblumensprossen
- Thurgauer Tofu mit Ittinger Kräutern**  28
Ittinger Kartoffelschnitte | grüne Tomatensalsa | wilder Broccoli
- Ittinger Zwiebelquiche**  29
Zwiebelpüree | Ittinger Apfelchutney | Estragon

Ittinger Klassiker*

- Ittinger Hackbraten** 32
Kartoffelstock aus Kartoffeln vom eigenen Gutsbetrieb | geschmorte bunte Rüebl | Erbsen |
Blauburgundersauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 40
Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen
- Kalbsrahmgulasch mit Ittinger Sauerrahm** 38
Speck aus unserer Hofmetzgerei | Perlzwiebeln | hausgemachte Gipfelknödel |
Wirz-Gemüse

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus dem Alpstein.*

Regionale Hauptgerichte

- Schweinschulter vom Schloss Herdern «Säuli»** 34
hausgemachte Gipfelknödel | grillierte Zucchetti | Ittinger Amber-Biersauce
- Ostschweizer Culinarium-Pouletbrust** 36
Riebelmaisschnitte | Schmorgemüse | Ittinger Weinbrandsauce
- Rindsentrecôte aus dem Alpstein am Stück niedergegart** 56
Gratin aus Ittinger Kartoffeln | Speckbohnen | Cafe de Paris-Buttersauce

Desserts

Ittinger Apfeltarte Mandelcrème Rosmarin caramelisierte Ittinger Äpfel	12
Thurgauer Süssmostcrème Butterstreusel Mandelkrokant	10
Ittinger Klostercake hausgemachtes Joghurtglace salziges Caramel-Popcorn	11
Thurgauer Beeren-Eclair Tonkabohnen-Crème	10
Ittinger Apfel-Tiramisù dunkles Biskuit Ittinger Gravados	11
Weisses Schokoladenmousse hausgemachtes Ittinger Zitronengrassorbet Apfel-Gel	12
Vegane Desserts 	
Schokoladenküchlein Ittinger Quittensorbet	11
Mandel-Crème Brûlée Ittinger Blüten	12

Der krönende Abschluss

Ittinger Dessertvariation (bis 25 Personen)	15
Dessertvariation mit drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	

Ittinger Dessertbuffet (ab 25 Personen)	25
süsse Überraschungen aus unserer Pâtisserie traditionelle Spezialitäten & Ittinger Klassiker Variation von Mousse & Crèmes zwei Glace und ein Sorbet frische Beeren oder saisonales Früchtekompott	

Torten aus unserer Pâtisserie	
Quarkcrémétorte mit Früchten oder Beeren	Stück 9
Schokoladenmousse-Torte zartbitter	Stück 9

Hochzeitstorten

Zum Angebot unserer Hochzeitstorten beraten wir Sie gerne.

Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen)	18
verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei hausgemachtes Birnbrot Ittinger Aprikosen-Senf gedörrte Ittinger Öpfelringli	

Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet	9
---	---

Hausgemachte Friandises

kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zu Kaffee und Dessert zwei Stück pro Person	4
---	---

Mitternachtssnacks

Gin-Bratwüstli von unserem Metzger Holzofenbrot	9.50
---	------

Ittinger Obazda 	
Weichkäsecrème Laugenbrötchen	6.50



Bankettbrevier

Ein Bankett, ob festliche Familienfeier oder Geschäftsessen, wird dann zum Erfolg, wenn es mit Sorgfalt vorbereitet wird. Dabei können Sie auf unsere grosse Erfahrung und Unterstützung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen **Besprechungstermin**. So können wir Ihre Wünsche am besten berücksichtigen. Beachten Sie bitte auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Das vorliegende Bankettbrevier enthält wichtige und nützliche Informationen und ist **Bestandteil des Vertrages**. Bitte **informieren Sie auch die Mitorganisatoren** Ihres Anlasses über dessen Inhalt (Trauzeugen, Tafelmajore, Künstlerinnen usw.).

A Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss schweizerischem Alkoholgesetz.

Autofrei

Unsere Anlage ist autofrei. Das Befahren ist nur in Ausnahmefällen gestattet. Auf Anfrage sind wir Ihnen mit unseren Elektromobilen beim Transport behilflich.

B Blumen

Wir leben unsere Philosophie der Selbstversorgung – unsere Floristin berät Sie gerne. Sie kennt unsere Räumlichkeiten bestens und bespricht Ihre Wünsche gerne bei einem persönlichen Termin vor Ort mit Ihnen.

Blütenblätter streuen

Das Streuen und Dekorieren mit echten Blütenblättern ist nicht gestattet, da diese auf den Tischtüchern, Holz- und Steinböden Flecken hinterlassen.

Buchungsanzahlung

Mit der Bestätigung Ihrer Reservation erhalten Sie eine Rechnung für die Buchungsanzahlung. Bei einer Absage ausserhalb der vereinbarten Stornierungsfristen gemäss unseren AGBs erlauben wir uns, unseren Zeitaufwand für bereits erbrachte Leistungen (Arbeitszeit für Offertstellung, Besichtigungstermine, Besprechungen und Mail-Korrespondenz mit Ihnen) von dieser Anzahlung in Abzug zu bringen. Den Restbetrag erstatten wir Ihnen zurück.

D Diverse Dienstleistungen

Wenn Sie Dekorationen, Namenskärtchen usw. selbst mitbringen möchten, sind wir Ihnen auf Wunsch gerne beim Einrichten behilflich. Für den Mehraufwand verrechnen wir CHF 65.– pro Stunde.

Drohnen

Wenn die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden, ist der Betrieb von unbemannten Luftfahrtsystemen (Drohnen und sonstige ferngesteuerte Flugmodelle) auf dem Kloster-Areal grundsätzlich erlaubt. Die/der Foto-/Videograf*in/Pilot*in muss für den Drohnenflug vorgängig das Einverständnis bei uns einholen.

E Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

F Fakturierung

An wen dürfen wir die Rechnung senden? Werden Zimmer und Extras wie Telefon, Spirituosen usw. direkt einkassiert oder der Gesamtrechnung belastet? Vielen Dank für eine detaillierte Rechnungsinstruktion.

Feuer und Feuerwerk

Das Abbrennen von Feuer, Feuerwerk, Himmelslaternen, Fackeln, Wunderkerzen usw. ist auf unserer denkmalgeschützten Anlage feuerpolizeilich streng untersagt.



G Garderobe

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Gästeanzahl

Erleichtern Sie uns Planung und Vorbereitung, ersparen Sie sich Annullationsgebühren; teilen Sie uns die genaue Personenzahl und kurzfristige Abweichungen bitte frühzeitig mit.

H Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmenden auf dem Gelände der Kartause Ittingen verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Hotelzimmer/ Übernachtung

Für Ihre Gäste reservieren wir am Tag Ihres Anlasses gerne eine Anzahl Zimmer in Form eines Abrufkontingents. Zimmerkategorien und Preise nach Verfügbarkeit. Dem Brautpaar, Geburtstagskind oder Jubilar schenken wir in der Nacht des Banketts eine Gratis-Übernachtung ab einer Gruppengrösse von 20 Personen.

K Kinder

Kindern bis 12 Jahre gewähren wir 50% Ermässigung auf den Bankettmenupreis. Verlangen Sie auch unser spezielles Kinderangebot.

Künstler*innen

Möchten Sie für Ihren Anlass Künstler, Musiker usw. engagieren? Fragen Sie nach unseren Kontaktadressen.

M Menukarten

Für Ihren besonderen Anlass stehen Ihnen festliche Menukarten zum Preis von CHF 2.– pro Stück zur Auswahl.

Menuauswahl

Haben Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergiker, Vegetarierinnen, Veganer usw.)? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

Mindestpersonenzahl

Unsere Menus aus der Bankettkarte bereiten wir für Gesellschaften ab 10 Personen zu.

Musik

Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache mit unserem Reservations-Team erlaubt (keine lauten Instrumente, Verstärker und Boxen).

Aus Rücksicht auf Gäste und Bewohner bitten wir Sie, die Vorschriften und Grenzwerte der Lärmschutzverordnung (LSV) einzuhalten. Der maximal zulässige Dauerschallpegel beträgt nachts (24 bis 6 Uhr) 90 db. Bitte informieren Sie Musiker, Bands, DJ und Mitorganisatoren bereits im Vorfeld darüber. Unsere Bankettleitung ist angehalten, diesen Grenzwert zu überprüfen und, sofern erforderlich, regulierend einzugreifen.

N Nebelmaschine

Der Einsatz einer Nebelmaschine muss aus feuerpolizeilichen Gründen zwingend angemeldet werden, ansonsten ist deren Einsatz nicht gestattet (Gefahr eines Fehllarmes).

P Parkplätze

Unsere Gäste stehen über 200 Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Probeessen

Wir bieten jährlich drei fixe Termine für Probeessen an. Unser Reservations-Team steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Prospekte

Prospekte mit Informationen wie Wegbeschreibung usw. erhalten Sie gerne auf Anfrage.



R Rahmenprogramme

Weindegustationen, Käsen, Museums- und Gartenführungen, Kegeln und vieles mehr ist möglich. Lassen Sie sich von uns beraten.

S Saalmiete

Für die alleinige Benutzung der Banketträume ist eine Saalmiete vorgesehen. Die Kosten Ihres Bankettmenüs werden davon vollumfänglich in Abzug gebracht (ohne Aperitif und Getränke).

T Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein (Torten 5 °C, Eistorten -18 °C). Das Gedeckgeld inkl. Service beträgt CHF 6.– pro Person.

V Verlängerungen

Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 350.– pro Stunde. Aus Rücksicht auf die Klosteranlage und alle anderen Hotelübernachtungsgäste ist eine Verlängerung bis 2 Uhr möglich. Es besteht je nach Verfügbarkeit die Möglichkeit, in einem anderen Raum das Fest zu verlängern. Diese Option klären wir gerne für Sie bei der Reservation ab.

V Verpflegung von Künstlern, Fotografen, Chauffeuren usw.

Teilen Sie uns bitte Essenszeit und Verrechnungsart mit. Werden die Mahlzeiten mit der Gesellschaft oder à la carte im Restaurant eingenommen?

W Wetter

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, nehmen wir Ihnen die Entscheidung über den Durchführungsort Ihres Aperitifs ab.

Z Zeitplan

Planen Sie Tischreden und Produktionen? Benötigen Sie zusätzlich Zeit zum Einrichten oder Ausräumen? Wir versuchen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche zu berücksichtigen und so den reibungslosen Ablauf und die Qualität Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Und nach dem Anlass?

Haben Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl gefühlt? Ihre Meinung ist uns wichtig.

Ihr Kontakt für Rückmeldungen und Anregungen:

Stiftung Kartause Ittingen
Gastwirtschaftsbetrieb
Valentin Bot, Hoteldirektor
CH 8532 Warth
T +41 52 748 44 11

valentin.bot@kartause.ch
www.kartause.ch

Gültig ab 2024 - ersetzt alle bisherigen Bankettbreviers

