



K L O S T E R
D O R N A C H

Salate

Blattsalat	8.50
<i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	
Klostersalat	13.50
<i>Blattsalatbouquet mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons, Kernen und Nüssen</i>	
<i>Wahlweise mit:</i>	
warmem Ziegenkäse mit Filoteig	21.00
würziger Klosterbratwurst und Pommery-Senf	22.00
Zanderknusperli, dazu hausgemachte Sauce Tartar	24.50
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Klassischer Wurst-Käsesalat	16.50
<i>mit Bergkäse aus der Juraregion</i>	
Wahlweise mit Pommes Frites	21.50
Griechischer Salat	17.50
<i>mit Tomaten, Gurken, Oliven, Rucola und Fetakäse</i>	
Zigeunersalat	21.50
<i>Siedfleisch mit Peperoni, Essiggurken, roten Zwiebeln und Gartenkräuter</i>	

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



K L O S T E R
D O R N A C H

Vorspeisen und Suppen

Crevettencocktail mit Foccacia	16.50
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	22.00
Unsere Tagessuppe	7.50
Gekühlte Rindskraftbrühe* <i>serviert mit Markbein aus dem Ofen</i>	12.50

Tartes flambées

Tarte flambée «à l'Alsacienne» <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	19.50
Tarte flambée «Caprese» <i>mit Tomaten, Bio-Büffelmozzarella und Pesto</i>	21.00
Tarte flambée «estivale» <i>mit marinierten Crevetten, Oliven, Kapern und Cherrytomaten</i>	22.00

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Unser Küchenchef, Christian Jakob, kauft aus diesem Grund alles Fleisch in Jenzer-NATURA-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Rindfleisch: Schweiz/Irland
Schweinefleisch: Schweiz
Forelle: Schweizer Bio Zucht

Zander: EU Binnenfischerei
Crevetten: MSC Dänemark

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



K L O S T E R
D O R N A C H

Einfach und Gut

Klosterplättli <i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	14.50
Sämiges Limonenrisotto* <i>mit sautierten Eierschwämmli und geschmolzenem Taleggiokäse</i>	31.00
Sommerlasagne* <i>mit Ofengemüse, frischen Tomaten, Rucola, Bio-Büffelmozzarella und Pesto</i>	26.00
Ganze Bio-Forelle im Ofen gebacken* <i>dazu Bratkartoffeln, Sommergemüse und Kapernvinaigrette</i>	36.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	23.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	24.50
6 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	27.00
Grosses Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia <i>dazu Pommes Frites</i>	35.50
Châteaubriand an Sauce «Café de Paris»* <i>mit Bratkartoffeln und Ofengemüse</i> <i>Dieses Gericht servieren wir auf einer Platte zum selberschöpfen, der Preis versteht sich pro Person.</i>	48.00

Die mit einem * markierten Gerichte servieren wir Ihnen jeweils von 11.30h – 14.00h und ab 18.00h

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



K L O S T E R
D O R N A C H

Desserts und Käse

Unser Tagesdessert	7.50
Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Früchte-Crumble mit Lavendelglacé	11.-
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Portion frische Sommerbeeren <i>wahlweise mit Doppelrahm oder mit Basilikum-Chantilly</i>	12.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglacé:	<i>Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Nature-Joghurt Heidelbeer-Joghurt, Zimt, Lavendel</i>
Sorbets:	<i>Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Apfel, Melone</i>

Pro Kugel: 3.50

<i>auf Wunsch mit saisonalem Früchtekompott nach altbewährtem Rezept von Klosterbruder Christian</i>	3.50
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.