



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

Herzlich Willkommen im Kloster Dornach

Lebendige Geschichte & Kultur

1581 kamen italienische Kapuziner über den St. Gotthard und gründeten mit dem Kloster Altdorf eine Schweizer Provinz. In der Folge kam es zu 60 Klostergründungen bis über die Schweizer Grenze hinaus. Um die Klöster der Schweiz mit denjenigen im Elsass zu verbinden, bedurfte es eines Vermittlungsklosters und Absteigequartiers. Ein Legat der aus einer der angesehensten Solothurner Familie stammenden Maria Magdalena von Roll (1604–1672) ermöglichte den Bau und dessen Fertigstellung im Jahre 1676.

Dem Kloster Dornach standen zeitlebens viele Solothurner Patrizier als Guardiane vor. Mit andere Worten: Die Stadt Solothurn ist seit Jahrhunderten eng mit dem Kloster verbunden: Dornach, Ort der Schlacht von 1499, spielte eine wichtige Rolle für die solothurnische Identität. Die Kapuziner führten ab 1676 die «Obsorge und geistliche Aufsicht» über die Schlachtkapelle St. Magdalena.

Aufgrund ihrer Volksnähe liegen die Klöster der Kapuziner meist an zentraler Lage, so auch hier nur wenige Schritte vom heutigen Bahnhofplatz Dornach entfernt. Über 300 Jahre konnte man den unzähligen Wirren der Geschichte erfolgreich trotzen – dem Mangel an Personal allerdings nicht. 1991 wurde das Kloster aufgelöst.

1999 schenkte der Kanton Solothurn der Stiftung Kloster Dornach dieses einzigartige Kulturerbe. Seither engagiert sich der Stiftungsrat mit Unterstützung des Vereins der Freunde des Klosters ehrenamtlich für den Erhalt von Gebäude und Kulturgüter sowie für eine erfolgreiche Weiterführung klösterlicher Werte in die Zukunft.

Der Klosterbetrieb setzt sich heute aus den drei Bereichen Gastronomie/Hotellerie, Kultur und Kirche zusammen. In einer einmaligen Kooperation bieten wir Gästen Impulse aus Kulinarik, Kunst und Spiritualität. In einzigartigen Räumlichkeiten, sei es im grosszügigen Garten, im Refektorium, in der Bibliothek, im Kreuzgang Innenhof sowie in den 29 Hotelzimmern aus ehemaligen Klosterzellen heissen wir Besucherinnen und Besucher willkommen.

Das Team des Kloster Dornach wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im ehemaligen Kapuzinerkloster und „e Guete“.

VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Blattsalat 10.50
Grüne Salate mit frischen Kräutern

Klostersalat 12.50
Gemischter Salat – Blattsalate & Rohkost mit frischen Kräutern

Nüsslisalat 18.00
Croûtons, gehacktes Ei & gebratener Speck

Salatsaucen zur Wahl: - Hausgemachtes Klosterdressing
 - Französisch

Tatar vom Schweizer Weiderind 25.00
Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Focaccia

Klassischer Wurst-Käsesalat 18.00
mit Bergkäse aus der Juraregion

dazu Basler Regio Frites +5.00

Hausgemachte Tagessuppe 7.50
Bitte fragen Sie unser Team nach unserem Angebot

Tarte flambée

À l'Alsacienne 22.00
Klassisch mit Speck & Zwiebeln

Méditerranéen 26.00
Mediterranes Gemüse, Mozzarella & Rucola

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Käse & Birne 27.00
Mediterranes Gemüse und frischer Blattspinat

Steinpilz-Risotto 27.00
Rucola & Kräuter-Öl

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Saftige Klosterbratwurst	27.50
Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst	
Basler Regio Frites, sautiertes Gemüse & köstliche Zwiebelsauce	
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli	31.50
an lauwarmen Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone	
Cordon Bleu vom Freilandsäuli	35.00
mit Basler Regio Frites, Zitrone und Blattsalat	
Falsche Schnecken 6 Stück	31.00
Falsche Schnecken 12 Stück	42.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter, dazu Basler Regio Frites	
Tatar vom Schweizer Weiderind	39.00
Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Focaccia	
Rinds-Hohrückensteak "Café de Paris"	45.00
Kürbis-Kartoffelstampf und Saisongemüse	

Fisch

Rosa gebratenes Lachsfilet	38.50
Weissweinsauce, Tagliolini & sautierter Blattspinat	

GROSSE SALATE

Fitness-Teller	21.50
Blattsalate & Rohkost	
mit gebratener Maispouarden-Brust	35.50
mit Kalbspaillard	44.50
mit Riesengarnelen	39.00
dazu Basler Regio Frites	+5.00

SÜSSSPEISEN

Dessert

Tagesdessert	7.50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach unserem Angebot	
Crème Brulée à l'orange	10.50
Früchtekompott aus unserem Klostergarten	
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei)	12.50
Schlagrahm	
Vermicelles	12.50
Marroni, Meringues & Schlagrahm	
Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach	18.00
Käsevariation dazu Baumnüsse & Feigensenf	

Glace

Rahmglace	3.50
Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Amarena-Kirsch Pistazie	
	pro Kugel
Sorbet	3.50
Zitrone-Goldmelisse Zwetschge Aprikose Himbeere	
	pro Kugel
mit Rahm	1.50
mit Früchtekompott	3.50

Coupe

Eiskaffee	9.50	
Coupe Danmark	Vanilleglace, heisse Schoggisauce	9.50
Coupe Klostergarten	Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge & Aprikosen Sorbet Beeren & Kompott	12.50
Coupe Vermicelles	Marroni, Meringue, Vanilleglace & Rahm	12.50
Coupe Himbeere	Himbeer- und Vanilleglace, Himbeeren Himbeersauce & Rahm	12.50

Allergien & Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.