



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“.

"Klostertsuppe" 5.00

Der Hl. Franz von Assisi schickte keinen Hungrigen weg. Das Kloster Dornach versucht, diese Tradition weiterzuführen: Wenn Sie die "Klostertsuppe" bestellen, erhalten Sie keine Suppe, aber Sie erlauben uns, Ihre Konsumation mit zusätzlichen 5.- Franken zu belasten. Mit Ihrem Beitrag ermöglichen Sie uns, mittellosen Menschen eine warme Mahlzeit anbieten zu können, dass keiner und keine hungrig weggehen muss. Herzlichen Dank!

VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Blattsalat 10.50
Grüne Salate mit frischen Kräutern

Klostersalat 12.50
Gemischter Salat – Blattsalate mit saisonalen Gemüsestreifen und Kräutern

Herbtsalat 16.50
Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli und Trauben

Nüsslisalat 18.00
Glasierte Maroni, Äpfel, Randen und Croûtons

Salatsaucen zur Wahl: - Hausgemachtes Klosterdressing
 - Französisch

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe 12.50
Kürbiskerne und Kürbiskernöl

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

Als Hauptgang 39.00

Klassischer Wurst-Käsesalat 18.00
mit Bergkäse aus der Juraregion

dazu Basler Regio Frites +5.00

Kloster Klassiker

Saftige Klosterbratwurst 27.50
Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst
Butterrösti, Wintergemüse & köstliche Zwiebelsauce

Falsche Schnecken 6 Stück 31.00

Falsche Schnecken 12 Stück 42.00

Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter, dazu Basler Regio Frites

Allergien & Unverträglichkeiten

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

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli	31.50
Basler Regio Frites, Gemüse, Preiselbeeren und Zitrone	
Cordon Bleu vom Freilandsäuli	38.00
mit Basler Regio Frites, Gemüse und Zitrone	
Geschmorte Rindskopfbäggli in Rotweinsauce	35.50
Gebratene Spätzli und Wintergemüse	
Perlhuhnbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei	34.00
Rotweinjus, Risotto und Wintergemüse	

Fisch

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo an Weissweinsauce	48.50
Petersilienkartoffeln und Lauch	

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Käse & Birne	27.00
Im Ofen gebackener Kürbis, Salbeibutter und Baumnüsse	
Steinpilz-Risotto	27.00
Frittierter Federkohl	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Schweiz/Irland
Perlhuhn	Frankreich
Schwein	Schweiz
Lachs	Schweiz

Allergien & Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SÜSSSPEISEN

Dessert

Crème Brulée à l'orange	10.50
Kompott aus saisonalen Früchten	
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei)	12.50
Schlagrahm	
Vermicelles	12.50
Maroni, Meringue & Rahm	
Coupe Nesselrode	12.50
Maroni, Meringue, Vanilleglacé & Rahm	
Klosters Winterzauber	12.50
Apfelmus, Vanilleglacé, Eierlikör & Rahm	
Fruchtiger Coupe	12.50
Zitronen- Goldmelisse, Zwetschge & Aprikosen Sorbet Waldbeeren Kompott	
Eiskaffee	9.50
Vanilleglacé, Caféglaçé, Espresso & Rahm	
Coupe Danmark	9.50
Vanilleglacé, warme Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln	

Glacé

Rahmglacé	3.50
Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Amarena-Kirsch Pistazie	
	pro Kugel
Sorbet	3.50
Zitronen- Goldmelisse Zwetschge Aprikose Himbeere	
	pro Kugel
mit Rahm	1.50
mit Früchtekompott	3.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach	18.00
Käsevariation dazu Baumnüsse & Feigensenf	

Allergien & Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.