



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  
Bunte Blattsalate mit Kräutern

**Klostersalat** 12.50  
Blattsalate mit saisonalen Gemüsestreifen und Kräutern

**Wintersalat** 18.00  
Blattsalate mit marinierten Randen, geräucherter Entenbrust und Orangenchutney

**Nüsslisalat** 15.00  
Speckchips, Ei, Croûtons und französisches Dressing

Salatsaucen zur Wahl:     - Hausgemachtes Klosterdressing  
                                  - Französisch

**Sellerie- Apfelsuppe** 12.50  
Apfelwürfel und Nelkenpfeffer Schaum

**Tatar vom Schweizer Weiderind** 25.50  
Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Toast

**Als Hauptgang** 39.50

**Klassischer Wurst-Käsesalat** 18.00  
Bergkäse aus der Juraregion

dazu Basler Regio Frites  +5.00

## Kloster Klassiker

**Saftige Klosterbratwurst** 28.00  
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

<b>Cordon Bleu vom Freilandsäuli</b>	38.00
Basler Regio Frites, Wintergemüse und Zitrone	
<b>Geschmorte Rindskopfbäggli in Rotweinsauce</b>	35.50
Gebratene Spätzli und Wintergemüse	
<b>Perlhuhnbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei</b>	34.00
Rotweinjus, Risotto und Wintergemüse	
<b>Steak vom Baselbieter Kalb an rosa Pfeffersauce</b>	55.00
Bratkartoffeln und Wintergemüse	

## Fisch

<b>Klosterfisch der Woche</b>	Tagespreis
Unser Serviceteam informiert Sie gerne	

## Vegetarisch

<b>Ravioli gefüllt mit Rande und Apfel</b>	27.00
Nüsslisalat-Pesto und geröstete Haselnüsse	
<b>Gorgonzola- Risotto mit Cicorino rosso</b>	27.00
frittierter Federkohl	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Schweiz/Irland
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Schwein	Schweiz
Brot	Schweiz

### Allergien & Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# SÜSSSPEISEN

---

## Dessert

<b>Crème Brulée à l'orange</b> Kompott aus saisonalen Früchten	10.50
<b>Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei)</b> Schlagrahm	12.50
<b>Parfait Glacé Grand Marnier</b> Halbgefrorenes mit Orangenlikör	12.50
<b>Klosters Winterzauber</b> Apfelmus, Vanilleglacé, Eierlikör & Rahm	12.50
<b>Fruchtiger Coupe</b> Zitronen- Goldmelisse, Zwetschge & Aprikosen Sorbet Waldbeeren Kompott	12.50
<b>Eiskaffee</b> Vanilleglacé, Caféglacé, Espresso & Rahm	9.50
<b>Coupe Danmark</b> Vanilleglacé, warme Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln	9.50

## Glacé

<b>Rahmglacé</b> Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kaffee   Stracciatella   Pistazie	3.50
	pro Kugel
<b>Sorbet</b> Zitrone   Zwetschge   Aprikose   Himbeere	3.50
	pro Kugel
mit Rahm	1.50
mit Früchtekompott	3.50
<b>Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach</b> Käsevariation dazu Baumnüsse & Feigensenf	18.00

## Allergien & Unverträglichkeiten

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