



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

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie im ehemaligen Kapuzinerkloster Dornach als Gast zu begrüßen!

Das heute über 350-jährige Kloster wurde dank eines grosszügigen Legats der Solothurner Patrizierin Maria Magdalena von Roll erbaut und 1676 eingeweiht. Aufgrund «Personalmangels» beschloss die Schweizer Kapuzinerprovinz 1991 ihre Niederlassung in Dornach aufzulösen. Seit 1999 gehört die Liegenschaft der ehrenamtlichen Stiftung Kloster Dornach, die mit der Betriebsführung der Berest Gruppe ein Gast- und Kulturhaus mit Klosterkirche und Klostergarten unterhält.

Ein abwechslungsreiches Kulturprogramm an Ausstellungen und Konzerten ergänzt das kulinarische Angebot unseres Küchenteams mit Monika Gysin als Küchenchefin. Eine saisonale, regionale Küche mit einer historischen Prise aus klösterlichen Rezeptbüchern und frischen Kräutern aus dem Klostergarten prägt unser Angebot.

In einzigartigen historischen Räumlichkeiten lässt sich ein in der Region einzigartiges Kulturerbe entdecken und erleben.

Wir wünschen Ihnen einen freudigen Aufenthalt!

Zum Wohl und ä Guetä!

Das Klosterteam

Im Sinne der Kapuziner: Die "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 anzubieten, dass uns keiner und keine hungrig verlässt. Herzlichen Dank!

APERITIF

Gespritzter Weisswein sauer/süss			7.50
Hugo			13.00
Aperol Spritz			13.00
Draw`s Tawney Porto	4cl	19.5%	9.00
Pernod	2cl	40%	7.00
Martini bianco	4cl	15%	7.00
Campari	4cl	23%	7.00
Cynar	4cl	16.5%	7.00
Appenzeller Alpenkräuter	4cl	29%	7.00
<u>Alkoholfrei:</u>			
Klosterbowle			8.50
San Bitter/Crodino			6.00
Martini Vibrante mit Bitter Lemon (0.5% Vol.)			12.50
Hugo			10.50

UNSER KLOSTERGIN



Gebrauch nach Zehner Destillier-Anleitung S. 113-114

Auch die dritte Ausgabe unseres hauseigenen Gins, den wir wiederum von unseren Freunden der Zeltner Distillerie haben brennen lassen, ist ein Tribut an das Kloster, seine Geschichte und insbesondere seinen Garten.

Nachdem wir der 2nd Edition des Gins ein Destillat unserer eigenen Zitronenzypresse beigemischt haben – eine Pflanze, die in hoher Dosis giftig ist – setzen wir nun wieder auf ungefährliche Ingredienzen. Bei der dritten Ausgabe haben nebst dem unverkennbaren Wacholder auch Rosmarin, Kümmel und Fenchel den Weg aus dem Klostergarten in die Flasche gefunden

Klostergin “3 rd Edition”	4cl	43%	9.00
mit Tonic			14.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Blattsalat	10.50
Blattsalate Kräuter aus dem Garten <i>leaf lettuce herbs from the garden</i>	
Klostersalat	12.50
Blattsalate saisonale Gemüsestreifen Kräuter aus dem Garten <i>leaf salads seasonal vegetable strips herbs from the garden</i>	
	15.00
Nüsslisalat	
Ei Kürbiskerne <i>lamb's lettuce egg pumpkin seeds</i>	
Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken	16.00
Blattsalate Trauben Blauschimmelkäse Baumnuss <i>autumn salad raw wild boar ham leaf lettuce grapes blue cheese walnut</i>	
Salatsaucen zur Wahl:	- Hausgemachtes Klosterdressing - Französisches Dressing
<i>Choices of salad dressings: homemade Klosterdressing or french dressing</i>	
	19.00
Hausgemachte Wildterrine	
Blattsalatbouquet Äpfel aus dem Garten Kräuter <i>wild terrine leaf salad bouquet apples from the garden herbs</i>	
Kürbissuppe mit Crème double	12.50
Gewürze Mandeln Knusper <i>pumpkin soup double cream spices almonds crunch</i>	
Kloster Klassiker	
Saftige Klosterbratwurst Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellt	28.00
Butterrösti, Saisongemüse & köstliche Zwiebelsauce <i>Kloster sausage rösti seasonal vegetables delicious onion sauce</i>	
Falsche Schnecken 6 Stück / <i>False snails 6 pieces</i>	31.00
Falsche Schnecken 12 Stück / <i>False snails 12 pieces</i>	42.00
Rindsfiletspitzen Café de Paris-Butter Basler Regio Frites <i>beef fillet tips gratinated Café de Paris butter Basler Regio Frites</i>	
Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept	
<i>real snails with herb butter according to an old Capuchin recipe</i>	
6 Stück	19.00
12 Stück	33.00

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Cordon Bleu vom Freilandsäuli	38.00
Basler Regio Frites Herbstgemüse Zitrone <i>Cordon Bleu from free-range piglet Basler Regio Frites autumn vegetables lemon</i>	
Rehschnitzel an Wacholdersauce	43.50
Spätzli Herbstgemüse <i>venison escalope juniper sauce Spaetzli autumn vegetables</i>	
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Kräutern aus dem Klostergarten	57.00
Süsskartoffelgnocchi Herbstgemüse <i>fillet of beef red wine sauce herbs from the garden sweet potato gnocchi autumn vegetables</i>	
Hirschhaxen in Rotwein geschmort	36.00
Spätzli Herbstgemüse <i>venison shanks braised in red wine Spaetzli autumn vegetables</i>	
Brust vom Ribelmaispoulet mit Gartenkräutersauce	37.50
Fregola sarda Herbstgemüse <i>breast of Ribelmaispoulet garden herb sauce Fregola sarda autumn vegetables</i>	

Fisch

Klosterfisch der Woche	Tagespreis
Unser Serviceteam informiert Sie gerne <i>Kloster fish of the week - Our service team will be happy to inform you</i>	Daily price

Vegetarisch

Spätzli mit Jura Bergkäse überbacken	25.00
Herbstgemüse Rahm Kräuter <i>Spaetzli gratin Jura mountain cheese autumn vegetables cream herbs</i>	
Süsskartoffel Gnocchi mit Steinpilzen	29.00
Rahm, Kräuter, Kürbiskernöl, Ziegenfrischkäse <i>sweet potato gnocchi mushrooms cream herbs pumpkin seed oil fresh goat cheese</i>	
Gebratener Kürbis auf lauwarmem Maroni Hummus (vegan)	27.00
süss-saure Äpfel Haselnüsse Salbei <i>roasted pumpkin lukewarm chestnut hummus sweet and sour apples hazelnuts sage</i>	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Irland
Schnecken	Frankreich
Wild	Deutschland
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz

Unsere Lieferanten:

Fleisch	Metzgerei Jenzer Arlesheim
Gemüse	Safruits Münchenstein
Fisch	Fideco AG Murten
Brot (CH)	Gebrüder Marksteiner

DESSERTS

Crème Brulée mit Rosmarin aus dem Garten	10.50
Kompott aus saisonalen Früchten <i>Crème brulée with rosemary from the garden seasonal fruit compote</i>	
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree)	12.50
eine Kugel Glacé nach Ihrer Wahl Rahm <i>lukewarm chocolate cake a scoop of ice cream of your choice whipped cream</i>	
Apfeltartelette	10.50
Karamell Glacé Rahm <i>apple tartelette caramel ice cream whipped cream</i>	
Vermicelles mit Meringues und Rahm	9.50
<i>Vermicelles meringues cream</i>	
mit einer Kugel Vanille Glacé	12.50
<i>with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Apfelsorbet mit Klostergin	12.50
<i>apple sorbet Klostergin</i>	
Zwetschensorbet mit Klosteretto	12.50
<i>Plum sorbet Klosteretto</i>	
Eiskaffee	9.50
Vanilleglacé Caféglacé Espresso Rahm <i>iced coffee vanilla ice cream coffee ice cream espresso and cream</i>	
Coupe Dänemark	9.50
Vanilleglacé warme Schoggisauce Rahm geröstete Mandeln <i>Coupe Denmark vanilla ice cream warm chocolate sauce cream roasted almonds</i>	
Rahmglacé	3.50
Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Stracciatella Pistazie Karamell pro Kugel	
Sorbet	3.50
Zitrone Zwetschge Aprikose Himbeere Apfel pro Kugel	
Hausgemachte Glacé oder Sorbet	4.50
Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Aromen Pro Kugel	
mit Rahm	1.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach	15.00
Käsevariation dazu Baumnüsse und Traubengelee	

Allergien und Unverträglichkeiten

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

Ihr Anlass im Kloster

Haben Sie etwas Besonderes zu feiern?

Unsere sanierten Räume bieten den perfekten Rahmen für private Feiern, berufliche Anlässe oder unvergessliche Momente im Kreise Ihrer Liebsten. Wählen Sie aus unserer vielseitigen Auswahl an Räumlichkeiten – von der stimmungsvollen Bibliothek über das gemütliche Refektorium bis hin zum historischen Klosterkeller und kleineren, charmanten Räumen.

Auch für Seminare, Workshops oder kreative Retraiten bieten unsere Räumlichkeiten ideale Voraussetzungen. Die einzigartige Atmosphäre der Klosteranlage inspiriert zu neuen Ideen und fördert produktives Arbeiten. Besonders unsere Baumkathedrale – ein wahrer Kraftort – lädt zu inspirierenden Feedbackrunden unter freiem Himmel ein.

Unser Banketteam steht Ihnen mit Herz und Erfahrung zur Seite. Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Kontaktieren Sie uns einfach an der Rezeption, per Telefon unter 061 705 10 80 oder per E-Mail events@klosterdornach.ch.

