



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 Patriziern 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!

Unser Klostergin



© German von Zehner Distillate, AG in CH-4143 Dornach

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

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

Alkoholfrei:

hausgemachter Eistee 5dl			6.50
San Bitter/Crodino			6.00
Martini Vibrante mit Bitter Lemon (0.5% Vol.)			12.50
Hugo			10.50

VORSPEISEN

Blattsalat Bunte Blattsalate mit Kräutern aus dem Garten	10.50
Klosterialat Blattsalate mit saisonalen Gemüsestreifen und Kräutern aus dem Garten	12.50
Sommersalat Blattsalate mit Melone, Eierschwämmli und Feta	15.00
Salatsaucen zur Wahl: - Hausgemachtes Klosterdressing - Französisches Dressing	
Siedfleischcarpaccio Gekochte Rindfleischtranchen an Gemüsevinaigrette mit Gartenkräutern	17.00
Tomatensuppe Mozzarella Perlen und Basilikumöl	12.50
Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept 6 Stück	19.00
12 Stück	33.00
Tatar vom Schweizer Weiderind Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Toast	25.50/39.50
Klassischer Wurst-Käsesalat Bergkäse aus der Juraregion	18.00
dazu Basler Regio Frites	+5.00

Kloster Klassiker

Saftige Klosterbratwurst Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst Butterrösti, Frühlingsgemüse & köstliche Zwiebelsauce	28.00
Falsche Schnecken 6 Stück	31.00
Falsche Schnecken 12 Stück	42.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter, dazu Basler Regio Frites	

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Cordon Bleu vom Freilandsäuli	38.00
Basler Regio Frites, Sommergemüse und Zitrone	
Brust vom Ribelmaispoulet mit Gartenkräutersauce	37.50
Fregola sarda und Sommergemüse	
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Kräutern aus dem Klostergarten	57.00
Weissweinrisotto und Sommergemüse	
Metzgerkotelett mit Salsa verde	48.00
Ofenkartoffeln und Kirschtomaten	

Fisch

Klosterfisch der Woche	Tagespreis
Unser Serviceteam informiert Sie gerne	

Vegetarisch

Blätterteigkissen mit Eierschwämmli	29.00
Rahmsauce mit Gartenkräutern	
Risotto aus Schweizer Loto-Reis angebaut im Vully am Murtensee	27.00
Tomaten, Basilikum und Burrata	
Fregola sarda (vegan)	24.00
mit Gemüse und frittiertem Salbei	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Irland
Schnecken	Frankreich
Lamm	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Brot	Schweiz

Unsere Lieferanten:

Fleisch	Metzgerei Jenzer Arlesheim
Gemüse	Safruits Münchenstein
Fisch	Fideco AG Murten

DESSERTS

Crème Brulée mit Rosmarin aus dem Garten Kompott aus saisonalen Früchten	10.50	
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei) Hausgemachtes Zitronenverveine Sorbet und Schlagrahm	12.50	
Karamelköppli mit Früchten garniert und Schlagrahm	9.50	
Kloster Sommertraum Schokoladenglacé, Aprikosenkompott mit Lavendel und Rahm	12.50	
Apfelsorbet mit Klostergin	12.50	
Zwetschgensorbet mit Klosteretto	12.50	
Eiskaffee Vanilleglacé, Caféglaçé, Espresso und Rahm	9.50	
Coupe Danmark Vanilleglacé, warme Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln	9.50	
Rahmglacé Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Stracciatella Pistazie	3.50 pro Kugel	
Sorbet Zitrone Zwetschge Aprikose Himbeere Apfel	3.50 pro Kugel	
Hausgemachte Glacé oder Sorbet Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Aromen	4.50 Pro Kugel	
	mit Früchtekompott	3.50
	mit Rahm	1.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach Käsevariation dazu Baumnüsse und Feigensenf	15.00	

Allergien und Unverträglichkeiten

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