



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<br>(0.5% Vol.) |     |       | 12.50 |
| Hugo   |     |       | 10.50 |

## UNSER KLOSTERGIN

---



© German von Zeltner Distillerie 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 2<sup>nd</sup> 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 <sup>rd</sup> Edition" | 4cl | 43% | 9.00  |
| mit Tonic                            |     |     | 14.50 |

## VORSPEISEN

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Blattsalat</b>   | 10.50 |
| Blattsalate   Kräuter aus dem Garten<br><i>leaf salad   herbs from the garden</i>   |       |
| <b>Klostersalat</b>   | 12.50 |
| Blattsalate   saisonale Gemüsestreifen   Kräuter aus dem Garten<br><i>leaf salad   seasonal vegetable strips   herbs from the garden</i>                            |       |
| <b>Nüsslisalat</b>  | 15.00 |
| Ei   Speck   Croûtons<br><i>Lambs lettuce   egg   bacon   croutons</i>  |       |
| <b>Wintersalat mit frittierten Käsebällchen</b>   | 15.00 |
| Blattsalate   gepickeltes Gemüse<br><i>Wintersalad   deep-fried cheesedumpling   pickled vegetables</i>   |       |
| Salatsaucen zur Wahl: - Hausgemachtes Klosterdressing<br>- Französisches Dressing<br><i>Choices of salad dressings: homemade Klosterdressing or french dressing</i> |       |
| <b>Hausgemachte Wildterrine</b>   | 19.00 |
| Blattsalatbouquet   Äpfel aus dem Garten   Kräuter<br><i>wild terrine   leaf salad bouquet   apples from the garden   herbs</i>                                     |       |
| <b>Kürbissuppe mit Dörrapfel und Kernöl</b>   | 12.50 |
| Crème fraîche   Kürbiskerne<br><i>pumpkin soup   dried apple   crème fraîche   pumpkin seeds</i>  |       |
| <u>Kloster Klassiker</u>  |       |
| <b>Saftige Klosterbratwurst</b> Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellt  | 28.00 |
| Butterrösti, Saisongemüse & köstliche Zwiebelsauce<br><i>Kloster sausage   rösti   seasonal vegetables   delicious onion sauce</i>                                  |       |
| <b>Falsche Schnecken 6 Stück</b>   <i>False snails 6 pieces</i>   | 31.00 |
| <b>Falsche Schnecken 12 Stück</b>   <i>False snails 12 pieces</i>   | 42.00 |
| Rindsfiletspitzen   Café de Paris-Butter   Basler Regio Frites<br><i>beef fillet tips gratinated   Café de Paris butter   Basler Regio Frites</i>                   |       |
| <b>Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept</b>  |       |
| <i>real snails with herb butter according to an old Capuchin recipe</i>   |       |
| 6 Stück   | 19.00 |
| 12 Stück  | 33.00 |

## HAUPTGÄNGE

---

### Fleisch

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cordon Bleu vom Freilandsäuli</b>   | 38.00 |
| Basler Regio Frites   Gemüse   Zitrone<br><i>Cordon Bleu from free-range piglet   Basler Regio Frites   vegetables   lemon</i> |       |
| <b>Osso bucco vom Baselbieter Kalb</b>   | 46.50 |
| Safranrisotto   Gemüse<br><i>Veal-osso bucco   saffron risotto   vegetables</i>  |       |
| <b>Rindsfilet an Café de Paris- Sauce</b>  | 57.00 |
| Süsskartoffel-Gnocchi   Gemüse<br><i>fillet of beef     sweet potato gnocchi   sauce Café de Paris vegetables</i>              |       |
| <b>Leber vom Baselbieter Kalb an Kräuterjus mit Dörrapfel</b>  | 39.50 |
| Butterrösti<br><i>Veal liver   rösti</i>   |       |

### Fisch

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

### Vegetarisch

|   |       |
|---|-------|
| <b>Risotto mit Jersey blue</b>  | 28.00 |
| Cicorino rosso   Birnen   Baumnuss<br><i>risotto   blue chees jersey blue   cicorino rosso   pear   walnut</i>                                  |       |
| <b>Süsskartoffel Gnocchi mit Steinpilzen</b>  | 29.00 |
| Rahm, Kräuter, Kürbiskernöl, Ziegenfrischkäse<br><i>sweet potato gnocchi   mushrooms   cream   herbs   pumpkin seed oil   fresh goat cheese</i> |       |
| <b>Gebratener Kürbis auf lauwarmem Maroni Hummus (vegan)</b>  | 27.00 |
| süss-saure Äpfel   Haselnüsse   Salbei<br><i>roasted pumpkin   lukewarm chestnut hummus   sweet and sour apples   hazelnuts   sage</i>          |       |

#### Herkunfts-Deklaration:

|           |             |
|-----------|-------------|
| Rind      | Irland      |
| Schnecken | Frankreich  |
| Wild      | Deutschland |
| Schwein   | Schweiz     |
| Kalb      | Schweiz     |

#### Unsere Lieferanten:

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

## DESSERTS

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Crème Brulée mit Zitrone und Sternanis</b>   | 10.50     |
| Kompott aus saisonalen Früchten<br><i>Crème brulée with lemon and star anise   seasonal fruit compote</i>   |           |
| <b>Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree)</b>  | 12.50     |
| eine Kugel Vanille Glacé   Rahm<br><i>lukewarm chocolate cake   a scoop of ice cream of your choice   whipped cream</i>                                   |           |
| <b>Apfeltartelette</b>  | 10.50     |
| Karamell Glacé   Rahm<br><i>apple tartelette   caramel ice cream   whipped cream</i>  |           |
| <b>Vermicelles mit Meringues und Rahm</b>   | 9.50      |
| <i>Vermicelles   meringues   cream</i>  |           |
| mit einer Kugel Vanille Glacé   | 12.50     |
| <i>with a scoop of vanilla ice cream</i>  |           |
| <b>Apfelsorbet mit Klostergin</b>   | 12.50     |
| <i>apple sorbet   Klostergin</i>  |           |
| <b>Zwetschgensorbet mit Klosteretto</b>   | 12.50     |
| <i>Plum sorbet   Klosteretto</i>  |           |
| <b>Eiskaffee</b>  | 9.50      |
| Vanilleglacé   Caféglacé   Espresso   Rahm<br><i>iced coffee   vanilla ice cream   coffee ice cream   espresso and cream</i>                              |           |
| <b>Coupe Dänemark</b>   | 9.50      |
| Vanilleglacé   warme Schoggisauce   Rahm   geröstete Mandeln<br><i>Coupe Denmark   vanilla ice cream   warm chocolate sauce   cream   roasted almonds</i> |           |
| <b>Rahmglacé</b>  | 3.50      |
| Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kaffee   Stracciatella   Pistazie   Karamell  |           |
|   | pro Kugel |
| <b>Sorbet</b>   | 3.50      |
| Zitrone   Zwetschge   Aprikose   Himbeere   Apfel   |           |
|   | pro Kugel |
| <b>Hausgemachte Glacé oder Sorbet</b>   | 4.50      |
| Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Aromen  |           |
|   | Pro Kugel |
| mit Rahm  | 1.50      |
| <b>Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach</b>   | 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 Bankettteam 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](mailto:events@klosterdornach.ch).

