



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



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

VORSPEISEN

Blattsalat	10.50
Blattsalate Kräuter aus dem Garten <i>leaf salad herbs from the garden</i>	
Klostersalat	12.50
Blattsalate saisonale Gemüsestreifen Kräuter aus dem Garten <i>leaf salad seasonal vegetable strips herbs from the garden</i>	
Nüsslisalat	15.00
Ei Speck Croûtons <i>Lambs lettuce egg bacon croutons</i>	
Wintersalat mit frittierten Käsebällchen	15.00
Blattsalate gepickeltes Gemüse <i>Wintersalat deep-fried cheesedumpling pickled vegetables</i>	
Salatsaucen zur Wahl: - Hausgemachtes Klosterdressing - Französisches Dressing <i>Choices of salad dressings: homemade Klosterdressing or french dressing</i>	
Rauchforellentatar mit Äpfeln	19.00
Blattsalatbouquet Meerrettichdressing <i>smoked trout tartare with apples leaf salad horseradish dressing</i>	
Topinambursuppe	12.50
Rahm Rotkabis Tapioka <i>Jerusalem artichoke soup cream red cabbage Tapioca</i>	
<u>Kloster Klassiker</u>	
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 | Gemüse | Zitrone

Cordon Bleu from free-range piglet | Basler Regio Frites | vegetables | lemon

Tranchen vom Baselbieter Kalb an Maggia-Pfeffer-Sauce 49.00

Stampfkartoffeln | Gemüse

Slices of Baselbieter veal with Maggia pepper sauce | mashed potatoes | vegetables

Rindsfilet an Café de Paris- Sauce 57.00

Süsskartortoffel-Gnocchi | Gemüse

fillet of beef | | sweet potato gnocchi | sauce Café de Paris vegetables

Leber vom Baselbieter Kalb an Kräuterjus mit Dörrapfel 39.50

Butterrösti

Veal liver | rösti

Fisch

Klosterfisch der Woche Tagespreis

Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Kloster fish of the week - Our service team will be happy to inform you

Daily price

Vegetarisch

Risotto mit Jersey blue 28.00

Cicorino rosso | Birnen | Baumnuss

risotto | blue chees jersey blue | cicorino rosso | pear | walnut

Süsskartoffel Gnocchi mit Steinpilzen 29.00

Rahm, Kräuter, Kürbiskernöl, Ziegenfrischkäse

sweet potato gnocchi | mushrooms | cream | herbs | pumpkin seed oil | fresh goat cheese

Gebratene Pastinake an Gemüsejus 27.00

Stampfkartoffeln | Gemüse

Fried parsnip with vegetable jus | mashed potatoes | vegetables

Herkunfts-Deklaration:

Rind

Irland

Schnecken

Frankreich

Kalb

Schweiz

Schwein

Schweiz

Wild

Deutschland

Unsere Lieferanten:

Fleisch

Metzgerei Jenzer Arlesheim

Gemüse

Safruits Münchenstein

Fisch

Fideco AG Murten

Brot (CH)

Gebrüder Marksteiner

DESSERTS

Crème Brulée mit Orange	10.50
Kompott aus saisonalen Früchten <i>Crème brulée with lemon and star anise seasonal fruit compote</i>	
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree)	12.50
eine Kugel Vanille Glacé Rahm <i>lukewarm chocolate cake a scoop of ice cream of your choice whipped cream</i>	
Vanille Glace mit Eierlikör und Rahm	9.50
<i>Vanilla ice cream egg liqueur whipped cream</i>	
Schwarzwälder Coupe	10.50
<i>Kirschen Schokoladenglace Rahm Black Forest Coupe cherries chocolate ice cream whipped cream</i>	
Apfelsorbet mit Klostergin	12.50
<i>apple sorbet Klostergin</i>	
Zwetschgensorbet mit Klosteretto	12.50
<i>Plum sorbet Klosteretto</i>	
Eiskaffee	9.50
Vanilleglacé Caféglaçé 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.

