



KLOSTER  
DORNACH

## Anlässe im Kloster

---

Willkommen im Kloster Dornach!

Wir freuen uns, Ihnen unser Bankett- und Seminarangebot für Ihre individuelle Veranstaltung bei uns im Kloster Dornach zu präsentieren. Geniessen Sie unsere kulinarischen Kreationen und erlesene Weine in einem einladenden Ambiente, welches seit über 350 Jahren Geschichte schreibt.

Unser Restaurant bietet täglich eine vielfältige Auswahl, wobei wir besonderen Wert auf saisonale Produkte legen.

Wir bitten Sie, die Auswahl einheitlich zu treffen. Vegetarische Optionen und Anpassungen aufgrund von Unverträglichkeiten sind selbstverständlich möglich. Haben Sie spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten!



KLOSTER  
DORNACH

## Unsere Räume und Kapazitäten

---

	Tag	½ Tag	m <sup>2</sup>	U-Form*	Block	Tafel	Konzert
Refektorium	280.00	180.00	84	50	30	60	70
Bibliothek	280.00	180.00	68	50	40	60	70
Atelier	80.00	50.00	20		16		
Franziskus	80.00	50.00	20		16		
Gewölbekeller	180.00	100.00	60	40	40	50	50

\* innen und aussen bestuhlt



Refektorium



Bibliothek



Atelier



Franziskus



Gewölbekeller

### Technische Hilfsmittel

Beamer & Leinwand	50.00
Flipchart inkl. Papier	20.00
Pinnwand	20.00
Magnetwand	20.00
Moderationskoffer	inkl.

Weiteres auf Anfrage



KLOSTER  
DORNACH

## Seminare & Sitzungen

---

Gipfeli	pro Stück	1.60
Orangensaft	pro Liter	10.00
Smoothie	pro Liter	12.00
Mineralwasser & Kaffee pauschal	½ Tag (bis 4 Std.)	10.00
	1 Tag (bis 8 Std.)	13.00

---

**Seminarpauschale mit Mittagessen, pro Person** **80.00**

---

Willkommenskaffee mit Gipfeli

Tagungsraum

Freier WiFi Zugang

Beamer & Leinwand, Flipchart, Pinnwand & Moderationskoffer

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure zum Seminar und Mittagessen

Kaffeepause mit Joghurt, Fruchtsäften und frisch zubereiteten Smoothies am Vormittag

Mittagessen 2-Gang Menu mit Auswahl aus zwei Tagestellern mit Vorspeise

(Fleisch, Vegetarisch)

1 Kaffeepause mit süßer Überraschung am Nachmittag

Als Vollpension:

Abendessen 3-Gang mit Auswahl an zwei Hauptgängen (Fleisch, vegetarisch) +45.00

---

**Seminarpauschale mit Vollpension und Übernachtung, pro Person** **198.00**

---

Willkommenskaffee mit Gipfeli

Tagungsraum

Freier WiFi Zugang

Beamer & Leinwand, Flipchart, Pinnwand & Moderationskoffer

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure zum Seminar und Mittagessen

Kaffeepause mit Joghurt, Fruchtsäften und frisch zubereiteten Smoothies am Vormittag

Mittagessen 2-Gang Menu mit Auswahl aus zwei Tagestellern mit Vorspeise

(Fleisch, Vegetarisch)

1 Kaffeepause mit süßer Überraschung am Nachmittag

Abendessen 3-Gang mit Auswahl an drei Hauptgängen (Fleisch, Fisch, vegetarisch)

1 Hotelzimmer zur Einzelnutzung

Alle weiteren Getränke nach Verbrauch



KLOSTER  
DORNACH

## Übernachtung mit Frühstück

Zimmertyp	Einzelnutzung	Doppelnutzung
Einzelzimmer	ab 92.00	--
Doppelzimmer Comfort	ab 102.00	ab 137.00
Doppelzimmer Superior	ab 125.00	ab 160.00

Zusatzbett 35.00 (nicht in allen Zimmern möglich)  
Kinder 3-13 Jahre 30.00

Kinder bis und mit 2 Jahre übernachten kostenlos im Zimmer der Eltern  
Alle Preise pro Zimmer und Nacht.



Einzelzimmer



Doppelzimmer



Grosses Doppelzimmer



KLOSTER  
DORNACH

## Alkoholfreie Getränke

---

Eptinger Mineralwasser	3dl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	5dl	6.50
	1l	11.00
Rivella rot/blau	3.3dl	5.50
Elmer Citro	3.3dl	5.50
Pepita Grapfruit	3.3dl	5.50
Vivi Kola / Vivi Zero	3.3dl	5.50
Fritz-Spritz Rhabarberschorle	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Michel Orangensaft	2dl	5.20
Michel Pfirsichsaft	2dl	5.20
Michel Traubensaft rot	2dl	5.20

## Bier

---

Ziegelhof Lager vom Fass	3dl	5.00
	4dl	6.50
Unser Bier blond	3.3dl	6.00
Erdinger Weizenbier	5dl	9.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	3.3dl	5.50

## Warme Getränke

---

Kaffee / Espresso		4.80
Schale / Heisse Ovomaltine oder Schoggi		5.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato / doppelter Espresso		6.00

Unsere Weine finden Sie in der aktuellen Weinkarte



KLOSTER  
DORNACH

## Apero

---

### Kalt

Canapé mit frischem Landbrot	pro Stück
Rohschinken, Ziegenfrischkäse, Ei, Salami oder Olivenpaste	3.50
Rindstatar oder Rauchlachs mit Meerrettichschaum	4.50
Linsensalat	3.50
Saisonaler Gemüsesalat	3.00

pro Person

Hausmarinierte Oliven	3.00
Speck-Gugelhupf	2.50
Schale Käsewürfel vom Milchhüsli Dornach	3.50
Olivenbrot	2.50
Pommes Chips, Gewürzmandeln, Grissini	2.50

### Warm

pro Person

Saisonale Suppe im Gläsli	3.00
Schinkengipfeli	3.50
Mini-Frühlingsrolle	3.50
Quiche Lorraine	5.50
Gemüse Quiche	5.50

### Kloster Apéro

pro Person

Crostini mit Tomaten- und Olivenmousse, Salametti, Käsewürfel	28.00
Rauchlachs-Tatar auf Toast, Grissini im Rohschinkenmantel	
Hausmarinierte Oliven, Baguette	
BBQ-Pouletspiessli, Saisonale Suppe im Gläsli	
Quiche Lorraine	



## Menüvorschläge

---

### Kalte Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	10.50
Klosterdressing	
<b>Klosterialat</b>	12.50
Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen an Klosterdressing	
<b>Lachsvariation</b>	21.50
Räucherlachs und Lachstatar an Meerrettichschaum	
Toast und Butter	
<b>Siedfleischcarpaccio</b>	17.50
Gemüsevinaigrette	

### Suppen

<b>Gemüsecremesuppe</b>	10.00
<b>Klare Rindsbrühe mit Flädli</b>	11.00
<b>Suppe aus unserer aktuellen Speisekarte</b>	Kartenpreis

### Warme Vorspeisen

<b>Blätterteigkissen</b>	14.50
mit Pilzfüllung, Rahmsauce und Kräutern	
<b>Jakobsmuschel</b>	21.00
Blattspinat an Safranschaum	

### Hauptgänge Fleisch

<b>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce</b>	38.00
Kartoffelstock und Saisongemüse	
<b>Perlhuhn-Brust im Rohschinken-Mantel an Thymianjus</b>	36.00
Weisswein-Risotto und Saisongemüse	
<b>Filet vom Freilandsäuli an Kräuter-Rahmsauce</b>	43.00
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	
<b>Kalbsschulterbraten an Cognac-Rahmsauce</b>	43.00
Kartoffelgratin und Saisongemüse	
<b>Rindsfilet am Stück gebraten mit rosa Pfeffersauce</b>	61.00
Herzoginnen-Kartoffeln und Saisongemüse	
<b>Steak vom Baselbieter Kalb an Morchelsauce</b>	57.00
Butternudeln und Saisongemüse	



KLOSTER  
DORNACH

## Hauptgänge Fisch

<b>Saibling aus dem Genfersee gebraten an Zitronen-Dillsauce</b>	44.00
Butterreis und Blattspinat	
<b>Klosterfisch der Woche</b>	Tagespreis
Gerne informieren wir Sie über unseren aktuellen Wochenfisch	

## Vegetarische Hauptgänge

<b>Kräuter Risotto</b>	27.00
geschmortes Gemüse	
<b>Gebratene Kräuterseitlinge</b>	31.00
Vegetarische Jus, Spätzli und Saisongemüse	

## Dessert

<b>Schokoladen-Mousse</b>	9.50
Marinierte saisonale Früchte	
<b>Panna Cotta im Glas</b>	7.50
Frucht-Coulis	
<b>Crème Brûlée à l'orange</b>	10.50
Fruchtkompott	
<b>Schoggikuchen (glutenfrei)</b>	12.50
Vanilleglacé und Rahm	
<b>Wähe mit saisonalen Früchten</b>	7.50
Rahm	

## Z'vieri

<b>Klassischer Wurst-Käsesalat</b>	18.00
Bergkäse aus der Juraregion	
<b>Jenzer Beinschinken</b>	29.00
Hausgemachter Kartoffelsalat und Senf	
<b>Saftige Klosterbratwurst</b>	28.00
Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst	
Butterrösti, Saisongemüse & köstliche Zwiebelsauce	
<b>Kloster z`Vieriplatte für 2 Personen</b>	28.00
verschiedene Wurstwaren und Käse	

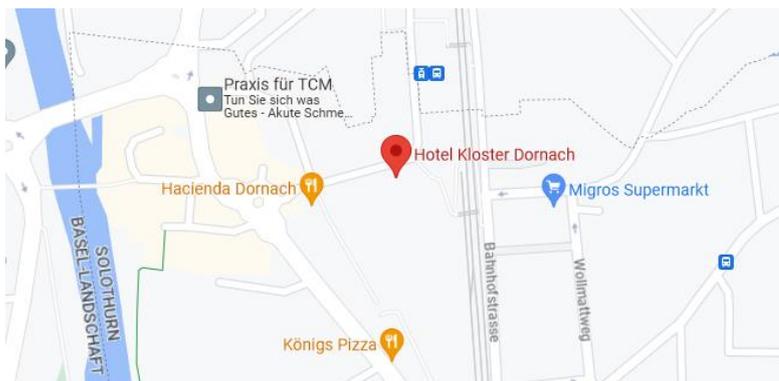


KLOSTER  
DORNACH

## Information

### Standort

Stiftung Kloster Dornach  
Amthausstrasse 7  
CH-4143 Dornach  
+41 61 705 10 80  
[events@klosterdornach.ch](mailto:events@klosterdornach.ch)



### Personenzahl

Unsere Bankettvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich bitte auf ein Menü festlegen. Bitte geben Sie uns die genaue Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Dies bildet die Grundlage für die Rechnung, kurzfristige Abmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

### Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld von Fr. 25.00 pro Flasche zu verrechnen.

### Tischdekorationen

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihren Dekorationswünschen. Einfache Dekoration mit Schnittblumen oder kleinen Blumenstöckli und Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Wünschen Sie Gestecke oder Sträusse? – dann können diese gerne durch uns organisiert werden.

### Menükarten

Einfache Menükarten stellen wir kostenfrei zur Verfügung  
Auf Ihren Wunsch schreiben wir für Sie Ihre persönliche Menükarten CHF 1.50 / St.

### Allergien / Intoleranzen

Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

### Aktivitäten im auf dem Kloster-Areal

Ohne unsere Genehmigung dürfen auf dem Kloster-Areal keine Veranstaltungen stattfinden.



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

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Wir sind Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihres Anlasses gerne behilflich. Um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durchzulesen. Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere AGB's. Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Kenntnisnahme.

### Betriebsöffnungszeiten

Montag bis Samstag 07.00 – 22.00 Uhr

Sonntag im Winter: 07.00 – 18.00 Uhr im Sommer bis 21.00 Uhr

### Reservationen

Die Reservation von Räumen, sowie die Vereinbarung sonstiger Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch uns an den Veranstalter für beide Seiten bindend. Provisorische Buchungen halten wir maximal 4 Wochen oder nach schriftlicher Vereinbarung offen. Sollte für das gleiche Datum eine Neuansfrage vorhanden sein, behalten wir uns das Recht vor, eine definitive Entscheidung innert 48 Stunden zu verlangen.

### Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig, spätestens 14 Tage vor dem Anlass, für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

### Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist uns spätestens 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher, übernehmen wir keine Garantie, alle Gäste berücksichtigen zu können. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

### Raummiete

Die Raummiete hängt von der Lokalität sowie der Art und Grösse des Anlasses ab.

### Verlängerung

Wir sind gemäss Betriebsöffnungszeiten geöffnet. Ist jedoch Ihr Anlass auch nach den Öffnungszeiten noch in vollem Gange, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter CHF 50.00. Es wird jede angebrochene Stunde verrechnet. Maximal bis 22.00 Uhr im Aussenbereich, im Innenbereich bis maximal 03.00 Uhr

### Anzahlung

Je nach Art und Grösse des Anlasses ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Die Höhe der Vorauszahlung richtet sich nach dem voraussichtlichen Rechnungsbetrag.



### Detailinformationen

- Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben, wie Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menüdruck, technische Hilfsmittel und Andere sind uns spätestens 14 Tag vor der Veranstaltung zu machen.
- Da wir ausschliesslich Frischprodukte verwenden, können wir eine Preisänderung nicht ausschliessen, versuchen sie wenn immer möglich, zu vermeiden.
- Sämtliche Menügänge sind ohne Nachservice.
- Menüvorschläge gelten grundsätzlich ab 10 Personen. Es muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker, Diäten etc.)
- Wein Jahrgänge wie auch Preise können ändern.
- Kurzfristige Disposition betreffend Bestuhlung müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- Die Preise für Blumen wechseln je nach Saison. Gerne definieren wir in Rücksprache mit Ihnen Ihr Budget für die Dekoration.
- Das Anbringen von Material an Wänden und Decken ist nicht erlaubt.

### Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche, soweit möglich, ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir die Ihnen passende Tischordnung.

### Entsorgung

Für die Entsorgung des mitgebrachten Materials ist der Veranstalter verantwortlich. Allfällige Kosten werden in Rechnung gestellt.

### Kindermenüs

Kinder im schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas Passendes oder eine kleinere Portion.

### Technische Hilfsmittel

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die wir ihm zur Verfügung stellen oder in dessen Auftrag über Dritte beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste. Wir können nicht für Ansprüche Dritter belangt werden.

### Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen.

### Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Wir lehnen jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

### Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen.

Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.



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

### Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: (im Minimum CHF 200.-)

- 21 bis 50 Tage vor dem Anlass 25 % des Arrangements
- 7 bis 20 Tage vor dem Anlass 50 % des Arrangements
- 2 bis 6 Tage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung mal Personenzahl.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden werden und von uns akzeptiert, wird der Veranstalter von dem Annullierungskosten befreit. Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen, in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt. Allfällige von uns erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

### Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich grundsätzlich inkl. gesetzlicher MwSt. und in CHF.

### Rechnungsstellung

Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters.

Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist uns dies vor der Veranstaltung mitzuteilen. Der Veranstalter wird für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer belangt.

### Zahlungsbedingungen

Konsumationen bis CHF 500.00 sind vor Ort zu begleichen, erst ab Beträgen darüber versenden wir eine Rechnung. In jedem Fall behalten wir uns eine Anzahlung vor.

### Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Dornach SO

### Stand

April 2024