



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>	
Hausgemachte Salatsaucen: Klosterdressing mit Himbeeressig Französisches Dressing <i>Choices of homemade salad dressings: Klosterdressing or french dressing</i>	
Frühlingsalat mit Morcheln an Bärlauch Dressing	15.50
Brotchips Radieschen Kräuter <i>Leaf salad morel wild garlic garden radish bread chip herbage</i>	
Blattsalate mit Wachtelbrust	18.00
Salatbouquet Balsamico Honig <i>Leaf salad quail chest balsamico honey</i>	
Gebratene Kalbsmilken mit Kresse-Mayonnaise	19.00
Blattsalatbouquet Apfel <i>Leaf salad veal milks mayonnaise with cress apple</i>	
Frühlingskräutersuppe mit Wachtelei	12.50
Rahm Brotchips <i>Soup with spring herbage cream bread chip</i>	
<u>Kloster Klassiker</u>	
Saftige Klosterbratwurst Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellt	29.00
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	39.00
Basler Regio Frites Gemüse Zitrone <i>Cordon Bleu from free-range pig Basler Regio Frites vegetables lemon</i>	
Tranchen vom Baselbieter Kalb an Maggia-Pfeffer-Sauce	49.00
Stampfkartoffeln Gemüse <i>Slices of Baselbieter veal with Maggia pepper sauce mashed potatoes vegetables</i>	
Rindsfilet an Café de Paris Sauce	57.00
Frittierte Süsskartoffel Spalten Gemüse <i>fillet of beef sweet potato wedges sauce Café de Paris / vegetables</i>	
Maispouardenbrust an Bärlauchjus	35.50
Weisswein Risotto Gemüse <i>Corn chicken chest white wine risotto vegetables</i>	

Fisch

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

Vegetarisch

Risotto mit Morcheln und Kresse	31.00
Kressesalat Knusper <i>risotto morel cress crispy</i>	
Runde Ravioli mit Zitronen-Ricotta Füllung	29.00
Rahm Frühlingszwiebeln Karottenstroh <i>Ravioli lemon ricotta cream green onion crispy carrot</i>	
TUYU Tofu aus Basel (vegan)	28.00
Karamellisierte Zwiebel würzige Linsen <i>Tofu caramelised onion spicy lentil</i>	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Irland
Schnecken	Frankreich
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Frankreich

Unsere Lieferanten:

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

DESSERTS

Crème Brulée mit Orange Kompott aus saisonalen Früchten <i>Crème brulée with orange seasonal fruit compote</i>	11.00
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree) eine Kugel Vanille Glacé Rahm <i>lukewarm chocolate cake vanilla ice cream whipped cream</i>	13.00
Affogato Vanilleglace Ristretto <i>Vanilla ice cream ristretto</i>	8.50
Schwarzwälder Coupe Kirschen Schokoladenglacé Rahm <i>Black Forest Coupe cherries chocolate ice cream whipped cream</i>	11.00
Apfelsorbet mit Klostergin <i>apple sorbet Klostergin</i>	13.00
Zwetschgensorbet mit Burgermeister <i>Plum sorbet Burgermeister</i>	13.00
Eiskaffee Vanilleglacé Caféglacé Espresso Rahm <i>iced coffee vanilla ice cream coffee ice cream espresso and cream</i>	10.00
Coupe Dänemark Vanilleglacé warme Schoggisauce Rahm geröstete Mandeln <i>Coupe Denmark vanilla ice cream warm chocolate sauce cream roasted almonds</i>	10.00
Rahmglacé Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Stracciatella Pistazie Karamell	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 Rahm	1.50

Unsere Desserts sind mit Jakob's Basler-Leckerly dekoriert

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.

