



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

NACHMITTAG

13:45 – 18:00 Uhr

VORSPEISEN

Blattsalat	10.50
Bunte Blattsalate mit Kräutern aus dem Garten	
Klostersalat	12.50
Blattsalate mit saisonalen Gemüsestreifen und Kräutern aus dem Garten	
Klassischer Wurst-Käsesalat	18.00
Bergkäse aus der Juraregion	
dazu Basler Regio Frites	+5.00
Salatsaucen zur Wahl:	- Hausgemachtes Klosterdressing - Französisches Dressing
Tatar vom Schweizer Weiderind	25.50
Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Toast als Hauptgang	39.50

KLOSTER KLASSIKER

Saftige Klosterbratwurst	28.00
Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst Butterrösti, Frühlingsgemüse & köstliche Zwiebelsauce	
Falsche Schnecken 6 Stück	31.00
Falsche Schnecken 12 Stück	42.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter, dazu Basler Regio Frites	
Echte Schnecken 6 Stück	19.00
Echte Schnecken 12 Stück	33.00
mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Schweiz
Schnecken	Frankreich
Schwein	Schweiz
Fisch	Deutschland
Brot	Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt



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

DESSERTS

Crème Brulée mit Rosmarin aus dem Garten Kompott aus saisonalen Früchten	10.50
Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei) mit einer Kugel Glacé nach Ihrer Wahl	12.50
Apfeltartelette Karamell Glacé, Rahm	10.50
Vermicelles Portion mit einer Kugel Vanilleglacé	9.50 12.50
Apfelsorbet mit Klostergin	12.50
Zwetschgensorbet mit Klosteretto	12.50
Eiskaffee Vanilleglacé, Caféglacé, 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

Allergien und Unverträglichkeiten

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