



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

Salate, Plättli und Suppen

Blattsalat 8.50
Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern

Klostersalat 11.50
*Saisonaler Blattsalat
mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons*

Wir servieren unseren Salat mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing.
Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.

Salat von Brunnenkresse und Spargeln 18.50
mit warmem Ziegenkäse im Filoteig an Erdbeer-Balsamicodressing

Klassischer Wurst-Käsesalat 16.50
mit Bergkäse aus der Jura-region
Wahlweise mit Pommes Frites 21.50

Klosterplättli 14.50
mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse

Unsere Tagessuppe 7.50

Spargelcrèmesuppe mit Kräutercroûtons 12.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Unsere beliebten Flammkuchen

Tarte flambée «à l'Alsacienne» <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	19.50
Tarte flambée «aux asperges» <i>mit Spargeln, Brie und Estragon</i>	19.50

Hauptgänge

Limonenhummus mit Safran <i>dazu Frühlingsgemüse und Estragonschaum</i>	29.00
Casarecce an Bärlauchpesto <i>mit sautierten Spargeln und Morcheln</i>	34.00
Klassischer Spargelteller <i>mit saftigem Beinschinken</i>	32.00
<i>mit gebratenem Zanderfilet</i>	38.00
<i>Als Beilage zum Spargelteller servieren wir Ihnen Sauce hollandaise und neue Kartoffeln</i>	42.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	24.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Blattsalat</i>	25.50
Cordon-Bleu vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	33.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

6 Falsche Schnecken	29.50
12 Falsche Schnecken	39.00
<i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	
Perlhuhnbrust an Bärlauchsauce	38.00
<i>mit mediterranem Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse</i>	
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	23.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	37.50
Zanderknusperli mit Basmatireis	28.50
<i>Salatbouquet und Tartarsauce</i>	

Sharing Plate ab 2 Personen

Der Preis versteht sich pro Person

Châteaubriand an Sauce «Café de Paris»	48.00
<i>mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse</i>	

Unsere Küche bereitet alle Saucen sowie Suppen immer glutenfrei zu.
Ebenso hat es jeweils mehrere saisonale Gerichte, die kein Gluten enthalten oder wir können auf Nachfrage die Beilage anpassen.
Wir freuen uns, auch Gäste mit Zöliakie bei uns begrüßen und bekochen zu dürfen.

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Unser Küchenchef Christian Jakob kauft aus diesem Grund alles Fleisch in Jenzer-NATURA-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Rindfleisch: Schweiz/Irland
Schweinefleisch: Schweiz

Perlhuhn: Frankreich
Zander: EU Binnenfischerei

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Desserts und Käse

Früchtekiechli mit Schlagrahm	7.50
Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Portion frische Erdbeeren <i>mit Doppelrahm</i>	10.50
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Hausgemachtes Erdbeermousse <i>mit Rhabarberkompott und Pfefferminz-Chantilly</i>	12.00
Käsebrettchen vom Milchhüsli Röösl <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglacé: *Vanille, Schokolade, Weisse Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Jamaica*

Sorbets: *Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Aprikose, Himbeer, Melone, Kräuter*

Pro Kugel: 3.50

*auf Wunsch mit saisonalem Früchtekompott nach
altbewährtem Rezept von Klosterbruder Christian* 3.50

Portion Rahm 1.50

Portion hausgemachte Schokoladensauce 2.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.