



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 Patriziern 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!

---

In unserem à la Carte-Service bieten wir Ihnen eine vielfältige Kombination aus gutbürgerlicher Küche und kulinarischer Reise durch diese Welt. Das Klosterteam berät Sie gerne bei Ihrer Auswahl von Speis und Trank und wünscht Ihnen Guten Appetit.

## Unser Klostergin



© Johann von Zeltner Destillier, AG in CH-14137 Dornach

Auch die dritte Ausgabe unseres hauseigenen Gins, den wir wiederum von unseren Freunden der Zeltner Destillerie haben brennen lassen, ist ein Tribut an das Kloster, seine Geschichte und insbesondere seinen Garten.

Nachdem wir der 2<sup>nd</sup> 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 <sup>rd</sup> Edition”	4cl	43%	9.00
mit Tonic			14.50

## Aperitif

Crémant d'Alsace Extra Brut, Charles Frey	1dl		8.50
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

### Alkoholfrei:

San Bitter/Crodino			6.00
Martini Vibrante mit Bitter Lemon (0.5% Vol.)			12.50
Hugo			10.50

## VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

---

<b>Blattsalat</b>	10.50
Bunte Blattsalate mit Kräutern aus dem Garten	
<b>Klostersalat</b>	12.50
Blattsalate mit saisonalen Gemüsestreifen und Kräutern aus dem Garten	
<b>Frühlingssalat</b>	15.00
Blattsalate mit gepickelten Radieschen und Ei an Bärlauchmayonnaise	
<b>Spargelsalat</b>	16.00
Grüne und weisse Spargeln an Gartenkräutervinaigrette mit Rohschinkenchips	
Salatsaucen zur Wahl:	
- Hausgemachtes Klosterdressing	
- Französisches Dressing	
<b>Spargelcrèmesuppe</b>	12.50
Grüne und weisse Spargeln mit Kresse-Öl	
<b>Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept</b>	
6 Stück	19.00
12 Stück	33.00
<b>Tatar vom Schweizer Weiderind</b>	25.50/39.50
Kapern, Zwiebeln, Cornichons & Toast	
<b>Klassischer Wurst-Käsesalat</b>	18.00
Bergkäse aus der Juraregion	
dazu Basler Regio Frites	+5.00

### Kloster Klassiker

<b>Saftige Klosterbratwurst</b>	28.00
Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst Butterrösti, Frühlingsgemüse & köstliche Zwiebelsauce	
<b>Falsche Schnecken 6 Stück</b>	31.00
<b>Falsche Schnecken 12 Stück</b>	42.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter, dazu Basler Regio Frites	

## HAUPTGÄNGE

---

### Fleisch

<b>Cordon Bleu vom Freilandsäuli</b>	38.00
Basler Regio Frites, Frühlingsgemüse und Zitrone	
<b>Brust vom Ribelmaispoulet mit Gartenkräutersauce</b>	37.50
Fregola sarda und Frühlingsgemüse	
<b>Haxe vom Schweizer Berglamm in Rotwein geschmort</b>	45.00
Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	
<b>Portion weisser Spargel aus dem Dreiländereck</b>	39.50
Hollandaise Sauce und Bratkartoffeln	
+ Portion gekochter Schinken oder Rohschinken	10.50

### Fisch

<b>Klosterfisch der Woche</b>	Tagespreis
Unser Serviceteam informiert Sie gerne	

### Vegetarisch

<b>Blätterteigkissen mit Spargeln und Morcheln</b>	29.00
Rahmsauce mit Gartenkräutern	
<b>Risotto aus Schweizer Loto-Reis angebaut im Vully am Murtensee</b>	27.00
Kresse und junge Karotten	

Herkunfts-Deklaration:

Rind	Irland
Schnecken	Frankreich
Lamm	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Brot	Schweiz

### Allergien und Unverträglichkeiten

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

## DESSERTS

---

<b>Crème Brulée à l'orange</b> Kompott aus saisonalen Früchten	10.50	
<b>Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei)</b> Hausgemachtes Rhabarbersorbet und Schlagrahm	12.50	
<b>Karamelköppli</b> mit Früchten garniert und Schlagrahm	9.50	
<b>Coupe Romanoff</b> arinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50	
<b>Apfelsorbet mit Kloostergin</b>	12.50	
<b>Zwetschgensorbet mit Klosteretto</b>	12.50	
<b>Eiskaffee</b> Vanilleglacé, Caféglacé, Espresso und Rahm	9.50	
<b>Coupe Danmark</b> Vanilleglacé, warme Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln	9.50	
<b>Rahmglacé</b> Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kaffee   Stracciatella   Pistazie	3.50 pro Kugel	
<b>Sorbet</b> Zitrone   Zwetschge   Aprikose   Himbeere   Apfel	3.50 pro Kugel	
<b>Hausgemachte Glacé oder Sorbet</b> Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Aromen	4.00 Pro Kugel	
	mit Früchtekompott	3.50
	mit Rahm	1.50
<b>Käsebrettchen vom Milchhüsli Dornach</b> Käsevariation dazu Baumnüsse und Feigensenf	15.00	

### Allergien und Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.