



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

## Salate, Plättli und Suppen

---

Blattsalat 7.50  
*Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern*

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

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

Klassischer Nüsslisalat an French Dressing 14.50  
*serviert mit gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei und Croûtons*

Klosterplättli 14.50  
*mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse*

Klassischer Wurst-Käsesalat 17.50  
*mit Bergkäse aus der Jura-region*

Wahlweise mit Pommes Frites 21.50

Herbst-Tartelette mit Feigen und Ziegenkäse 16.50  
*serviert mit einem Salatbouquet*

Klassischer Crevettencocktail 17.50  
*verfeinert mit Cognac, serviert mit Foccacia*

Unsere Tagessuppe 7.50

Samtige Kürbiscrèmesuppe 12.50  
*serviert mit einem Kürbis-Marroni-Cake*

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

## Tartes flambées

---

*Unsere Flammkuchenspezialitäten aus dem Schamottofen*

Tarte flambée «à l'Alsacienne» <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	19.50
Tarte flambée «Automnale» <i>mit Kürbiswürfeln, Münsterkäse und Federkohl</i>	21.00

## Hauptgänge

---

Gebackene Pastinake mit Kürbisragout <i>auf Federkohl und marinierten Feigen</i>	28.00
Mohnspätzli an einer Sauce vom «blauen Wunder» <i>mit Nusspesto, Waldpilzen und Rucolahaube</i>	31.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	23.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	25.50
Zanderknusperli mit Basmatireis <i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	28.50
6 Falsche Schnecken	27.50
12 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	39.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	23.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	37.50
Perlhuhnbrust im Salbei-Landrauchschinken-Mantel <i>an Quittenrahmsauce, dazu Mohnspätzli und Herbstgemüse</i>	37.00
Im Ofen gebackene Bio-Forelle <i>mit Pastinakenspalten, Herbstgemüse und Kräutermayonnaise</i>	36.00

## Sharing Plates ab 2 Personen

---

*Die Preise dieser Gerichte verstehen sich pro Person*

Wildschwein-Kotelette an Waldpilzsauce <i>mit grünem Pfeffer, Mohnspätzli und Herbstgemüse</i>	38.00
Châteaubriand an Sauce «Café de Paris» <i>mit Pommes Frites und Herbstgemüse</i>	48.00

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

Wildschwein: Deutschland

Perlhuhn: Elsass

Forelle: Schweizer BIO Zucht

Crevetten: Norwegen

Zander: EU Binnenfischerei

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

## Desserts und Käse

---

Unser Tagesdessert	7.50
Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Früchte-Crumble mit Lavendelglacé	11.00
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Portion Vermicelles <i>seit jeher ausgarniert mit Meringues und Schlagrahm</i>	12.50
Hausgemachtes Schoggi-Mousse <i>mit Pflaumenlikör-Chantilly und Feigen</i>	14.00
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

## Rahmglacé & Sorbets

---

Rahmglacé:	<i>Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Nature-Joghurt Heidelbeer-Joghurt, Zimt, Lavendel</i>
Sorbets:	<i>Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Apfel, Melone, Cassis</i>

Pro Kugel: 3.50

<i>auf Wunsch mit saisonalem Früchtekompott nach altbewährtem Rezept von Klosterbruder Christian</i>	3.50
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.