



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!

Unsere Kloster-Aperitifs

Klosterbowle (alkoholfrei)

Hausgemachter Sirup aus Kräutern aus dem Klostergarten, Mineral, Tonic
9.50

Klosterbowle

Hausgemachter Sirup aus Kräutern aus dem Klostergarten, Prosecco, Mineral
12.50



Martini Vibrante (alkoholfrei)

Martini Vibrante (alkoholfrei, 0.5Vol.%), Bitter Lemon
12.50

Aperitif-Klassiker

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
13.00

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette
13.00
(auch alkoholfrei möglich) 10.50



Gespritzter Weisswein (sauer/süss)

8.50

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>	
Nüsslisalat mit Dörripflaumen im Speckmantel	16.00
Balsamico Baumnüsse Rapsöl <i>Corn salade plum balsamico bacon rapeseed oil</i>	
Tatar von der Baselbieter Kuh aus der Metzgerei Jenzer <i>swiss beef tartare</i>	25.50
Kapern Zwiebeln Cornichons Toast <i>Capers onions gherkins toast</i>	
als Hauptgang <i>as a main course</i>	39.50
Karamelisierte Zwiebeltarte mit Burrata und Gartenkräuterpesto	18.50
<i>Onion tarte caramelized burrata herbs pesto</i>	
Kürbissuppe mit Sauerrahm, Salbei und Chorizo	12.50
<i>Pumkin soup sour cream sage chorizo</i>	

Kloster Klassiker

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 Pommes frites <i>beef fillet tips gratinated Café de Paris butter french fries</i>	
Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept mit Brot <i>real snails with herb butter according to an old Capuchin recipe bread</i>	
6 Stück <i>False snails 6 pieces</i>	19.00
12 Stück <i>False snails 12 pieces</i>	33.00

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein mit Greyerzer Käse gefüllt 39.00

Pommes frites | Gemüse | Zitrone

Cordon Bleu from free-range pig | French fries | vegetables | lemon

Rindsfilet an Café de Paris Sauce 62.00

Risotto | Gemüse

fillet of beef with Café de Paris sauce | risotto | vegetables

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce 42.00

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Wildgarnituren

Spätzli | red cabbage | brussels sprouts | fruits and chestnut

Wildschweinhaxe in Rotwein geschmorrt 42.00

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Wildgarnituren

Wild boar in red wine | spätzli | red cabbage | brussels sprouts | wild garnish

Fisch

Klosterfisch der Saison

Tagespreis

Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Daily price

Kloster fish of the season- Our service team will be happy to inform you

Vegetarisch

Blätterteigkissen mit Waldpilzen 31.00

Rahmsauce | Kräuter

Puff pastry | mushrooms | cream sauce | herbs

Risotto mit Kürbis und Dörrbirnen 31.00

Frittierter Federkohl | Pecorinosauce

risotto | pumkin | dried pear | kale | pecorino sauce

Soissonbohnen mit Gartenkräuterpesto und Pumpernickel (Vegan) 30.00

Soisson beans | gardenherbs pesto | pumpernickel

Herkunfts-Deklaration:

Wild	Deutschland
Schnecken	Frankreich
Rind	Irland
Schwein	Schweiz

Unsere Lieferanten:

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

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben

DESSERTS

Crème Brulée à l'orange Früchtekompott <i>Crème brulée with orange seasonal fruit compote</i>	12.00
Hausgemachter lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree) eine Kugel Vanilleglacé Rahm <i>lukewarm chocolate cake vanilla ice cream whipped cream</i>	14.00
Affogato Vanilleglacé Ristretto <i>vanilla ice cream ristretto</i>	9.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm <i>Vermicelles meringues cream</i>	9.50
mit einer Kugel Vanille Glacé <i>with a scoop of vanilla ice cream</i>	13.50
Gewürzbirne mit Tonkabohnenglace und Schokoladensauce <i>spice pear tonkabean ice cream chocolate sauce</i>	14.00
Karamellierte Dörripflaumen mit Zimtglace <i>Caramelized dried plum cinnamon ice cream</i>	12.00
Zwetschgensorbet mit Burgermeister (baselbieter Spirituosen Spezialität) <i>Plum sorbet Burgermeister (hard liquor)</i>	14.00
Eiskaffee Vanilleglacé Caféglacé Espresso Rahm <i>iced coffee vanilla ice cream coffee ice cream espresso and cream</i>	12.00
Coupe Dänemark Vanilleglacé warme Schoggisauce Rahm geröstete Mandeln <i>Coupe Denmark vanilla ice cream warm chocolate sauce cream roasted almonds</i>	12.00
Rahmglacé MÖVENPICK Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee Stracciatella Pistazie Caramel	4.00 pro Kugel
Sorbet MÖVENPICK Zitrone-Limette Zwetschge Aprikose Himbeere-Erdbeer	4.00 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

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 Bankettteam 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.

