



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

Salate, Vorspeisen und Suppen

Blattsalat	8.50
<i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	
Klostersalat	11.50
<i>Saisonaler Blattsalat mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons</i>	
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Klosterplättli	16.50
<i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	
Nüsslisalat an French Dressing	15.50
<i>mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons</i>	
Klassischer Wurst-Käsesalat	18.00
<i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	
Wahlweise mit Pommes Frites	23.00
Ententerrine mit Feigenchutney und Grissini	17.00
Unsere Tagessuppe	7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	12.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Tartes flambées

Tarte flambée «à l'Alsacienne» <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	21.00
Tarte flambée «Forestière» <i>mit Waldpilzen, Käse und Trüffelcrème</i>	25.00

Hauptgänge

Sämige Polenta <i>mit Waldpilzen und Grünkohl</i>	29.00
Sanddornspätzli gratiniert <i>mit Wintergemüse und Feigenchutney</i>	31.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	26.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Blattsalat</i>	27.50
Cordon-Bleu vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	35.00
Rindsleberli «Basler Art» <i>mit Rösti, Biersauce und Gemüse</i>	32.00
6 Falsche Schnecken	31.00
12 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	42.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Tatar vom Rinderfilet mit Focaccia	25.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	39.00
Zanderknusperli mit Basmatireis	28.50
<i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	
Forellen Saltimbocca	42.00
<i>mit Gartensalbei, sämiger Polenta, Waldpilzen und Gemüse</i>	
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

Sharing Plate ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce «Café de Paris»	51.00
<i>mit Pommes Frites und Wintergemüse</i>	

Der Preis versteht sich pro Person

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

Zander: EU Binnenfischerei

Schweinefleisch: Schweiz

Forelle: Italien

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
Saisonales Fruchtkiechli	7.50
Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Portion Vermicelles <i>klassisch serviert mit Meringues und Schlagrahm</i>	12.50
Portweinbirne <i>mit Lavendelglacé und Nussmeringues</i>	14.50
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, Lavendel*

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