



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

## Salate, Suppen und Vorspeisen

---

Blattsalat 8.50

*Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern*

Nüsslisalat 14.50

*mit Ei, Speck und Croûtons an French-Dressing*

Klostersalat 13.50

*Blattsalatbouquet mit assortierten, frischen Rohkostsalaten  
mit Croûtons, Kernen und Nüssen*

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

Klosterplättli 14.50

*mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse*

Klassischer Wurst-Käsesalat 17.50

*mit Bergkäse aus der Jura-region*

Herbst-Tartelette 17.50

*mit Schalotten und Ziegenkäse, serviert mit Salatbouquet*

Hausgebeizter Lachs 21.00

*mit Estragon-Mayonnaise und Gurken Panna-Cotta*

Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia 22.00

Unsere Tagessuppe 7.50

Kürbiscrème-Suppe 12.50

*serviert mit Safran-Olivencake*

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

## Hauptgänge

---

Tarte flambée «à l'Alsacienne» <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	19.50
Tarte flambée «automnale» <i>mit Kürbiswürfeln, Brie und Gartenkresse</i>	21.00
Tarte flambée «le marinier» <i>mit mariniertem Lachs, roten Zwiebeln und Kartoffeln</i>	22.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	24.50
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	23.00
Grosses Tatar vom Rinderfilet mit Focaccia dazu Pommes Frites	35.50
Rehgeschnetzelt <i>mit Waldpilzen an Cognacsauce auf Pappardelle</i>	38.00
Waldpilz-Rösti <i>mit Zitronenthymian-Schaum und Wachteleier</i>	29.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce <i>mit Butterreis und Gemüse</i>	28.00
6 Falsche Schnecken	27.50
12 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	39.00

---

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

Zander: EU Binnenfischerei

Lachs: Schottland

Saibling: Island

Perlhuhn: Frankreich

Reh: Österreich (Jagd)

Hirsch: Neuseeland (Freilandzucht)

Crevetten: MSC Dänemark

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
Vermicelles mit Meringue <i>und Rahm</i>	11.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rööсли <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.