



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

Salate, Suppen und Vorspeisen

Blattsalat	8.50
<i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	
Klostersalat	13.50
<i>Blattsalatbouquet mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons, Kernen und Nüssen</i>	
<i>Wahlweise mit:</i>	
warmem Ziegenkäse mit Filoteig	21.00
würziger Klosterbratwurst und Pommery-Senf	22.00
Zanderknusperli, dazu hausgemachte Sauce Tartar	24.50
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Herbst-Tartelette	17.50
<i>mit Schalotten und Ziegenkäse, serviert mit Salatbouquet</i>	
Crevettencocktail mit Foccacia	16.50
Hausgebeizter Lachs	21.00
<i>mit Estragon-Mayonnaise und Gurken Panna-Cotta</i>	
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	22.00
Unsere Tagessuppe	7.50
Kürbiscrème-Suppe	12.50
<i>serviert mit Safran-Olivencake</i>	

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Einfach und Gut

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
Klosterplättli <i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	14.50
Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	17.50
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 Foccacia dazu Pommes Frites	35.50

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

Lachs: Schottland

Saibling: Island

Perlhuhn: Frankreich

Zander: EU Binnenfischerei

Crevetten: MSC Dänemark

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Hauptgänge

Pappardelle an Roquefortsauce* <i>mit Nusspesto und Kürbisragout</i>	27.00
Waldpilz-Rösti* <i>mit Zitronenthymian-Schaum und Wachteleier</i>	29.50
Papillote vom Saibling mit Gemüse* <i>dazu Bratkartoffeln und weisse Vermouthsauce</i>	36.00
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	24.50
6 Falsche Schnecken	27.50
12 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	39.00
Perlhuhnbrust an grüner Pfeffersauce* <i>dazu Pappardelle und Gemüse</i>	35.50
Châteaubriand an Sauce «Café de Paris»* <i>mit Bratkartoffeln und Ofengemüse</i> <i>Dieses Gericht servieren wir ab 2 Personen und auf einer Platte zum selberschöpfen. Der Preis versteht sich pro Person.</i>	48.00

Die mit einem * markierten Gerichte servieren wir Ihnen jeweils von 11.30h – 14.00h und ab 18.00h

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 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.