



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

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

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
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	23.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	37.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Sharing Plate ab 2 Personen

Der Preis versteht sich pro Person

Châteaubriand an Sauce «Café de Paris» 48.00
mit Pommes Frites und Herbstgemüse

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

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
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglacé: *Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Nature-Joghurt
Heidelbeer-Joghurt, Zimt, Lavendel*

Sorbets: *Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Apfel, Melone, Cassis*

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

Inkl. der gesetzlichen MwSt.