



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

Salate, Vorspeisen und Suppen

Blattsalat 8.50
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.

Klosterplättli 16.50
mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse

Datteltomaten mit mariniertem Fetakäse und Gurken 14.50
als Hauptgang 26.00

Klassischer Wurst-Käsesalat 18.00
mit Bergkäse aus der Juraregion
Wahlweise mit Pommes Frites 23.00

Ochsenmaulsalat 17.50
angemacht mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Klostergartenkräutern

Unsere Tagessuppe 7.50

Gekühlte Tomatensuppe mit Basilikumschaum 11.00

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 «à la grecque» <i>mit Ofengemüse, Feta, Feigensenf und Rucola</i>	23.00

Hauptgänge

Gebackene Aubergine auf Beluga-Linsensalat <i>mit Datteltomaten und Limonen-Ricottacrème</i>	27.00
Grünerbsenrisotto <i>mit gebratenen Eierschwämmli</i>	32.00
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 Pommes Frites und Blattsalat</i>	27.50
Kalter Kalbsbraten an Kapernvinaigrette <i>mit Rosmarinkartoffeln</i>	29.00
Cordon-Bleu vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	35.00
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 Foccacia	25.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	39.00
Lammrack mit Klostergarten-Kräuterkruste	45.00
dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse	
Zanderknusperli mit Basmatireis	28.50
<i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	
Ceviche vom Zander auf Erbsenpurée	31.00
als Vorspeise	17.00
Lachskotelette mit Kapernvinaigrette	36.00
<i>dazu Weissweinisotto und Sommergemüse</i>	
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

Sharing Plate ab 2 Personen

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

Der Preis dieses Gerichts 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

Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Irland

Zander: EU Binnenfischerei

Lachs: Schottland

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 frische Sommerbeeren <i>wahlweise mit Doppelrahm oder mit Pfefferminz-Chantilly</i>	12.50
Zitronenverveine-Mousse <i>mit Sommerbeeren und Rahm</i>	15.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglacé: *Vanille, Schokolade, Weisse Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Jamaica*

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

Inkl. der gesetzlichen MwSt.