



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

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

Salat von Jungspinat und Spargeln 16.50
an Erdbeer-Balsamicodressing

Klassischer Wurst-Käsesalat 18.00
mit Bergkäse aus der Jura-region

Wahlweise mit Pommes Frites 23.00

Unsere Tagessuppe 7.50



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

Hauptgänge

Casarecce an Bärlauchpesto <i>mit Jungspinat</i>	29.00
Gebackener Ziegenkäse auf neuen Kartoffeln <i>mit Morcheln, Spargelragout und Trüffelöl</i>	34.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Pommes Frites, 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
Spargelteller mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	34.00
mit Beinschinken	39.00
mit gebratenem Zanderfilet	42.00
Zanderknusperli mit Basmatireis Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise	28.50
Rindshohrückensteak «Café de Paris» <i>mit Pommes Frites und Gemüse serviert</i>	45.00
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50



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

Tartes flambées

Tarte flambée «à l'Alsacienne» 21.00
klassisch mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée «Printanière» 25.00
mit Spargeln, Brie und Jungspinat

Sharing Plate ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce «Café de Paris» 51.00
mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse

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

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
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Schlagrahm</i>	11.50
Portion Erdbeeren mit Doppelrahm	11.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Röösl <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Glacés, Sorbets und Coupes im Becher

alle glutenfrei

Vanille	Schokolade
Eiskaffee	Pistache mit Erdbeersauce
Zitronen-Sorbet	Mango-Sorbet
Coupe Romanoff	Coupe Dänemark