



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

Salate, Plättli und Suppen

Blattsalat <i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	7.50
Klostersalat <i>Saisonaler Blattsalat mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons</i>	11.50
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Klosterplättli <i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	14.50
Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	17.50
Wahlweise mit Pommes Frites	21.50
Pouletsalat mit Früchten an Cocktailsauce <i>serviert mit Knoblauchbrot</i>	23.00
Bunter Tomatensalat auf Rucola <i>mit Ricottacrème und Knoblauchbrot</i>	24.00
als Vorspeise	17.50
Unsere Tagessuppe	7.50
Gekühlte Randensuppe mit Apfelsorbet	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» 19.50
klassisch mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée «Caprese» 22.00
mit Tomaten, Bio-Büffelmozzarella und Pesto

Hauptgänge

Gebackener Ziegenkäse auf neuen Kartoffeln 27.00
mit mariniertem Sommergemüse

Tessiner Rotweinrisotto mit Taleggiokäse
mit sautierten Artischockenböden 31.00
mit Rindsläberli «Venezia» 31.00

Saftige Klosterbratwurst 23.00
*Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst
mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce*

Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli 25.50
serviert Pommes Frites und Blattsalat

Zanderknusperli mit Basmatireis 28.50
Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

6 Falsche Schnecken	27.50
12 Falsche Schnecken	39.00
<i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	23.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	37.50
Steak-Sandwich	38.00
<i>mit Hohrückensteak, Klostergartenkräuter-Mayonnaise, Rucola, Ofengemüse und Pommes Frites</i>	
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

Sharing Plates ab 2 Personen

Die Preise dieser Gerichte verstehen sich pro Person

Mediterraner Fischeintopf	38.00
<i>serviert mit Knoblauchbrot und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	
Châteaubriand an Sauce «Café de Paris»	48.00
<i>mit Pommes Frites und Sommergemüse</i>	

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

Poulet: Elsass

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 frische Sommerbeeren <i>wahlweise mit Doppelrahm oder mit Pfefferminz-Chantilly</i>	12.50
Hagebuttencrème <i>mit Pfefferminz-Chantilly, Meringues und Sauerkirschen</i>	14.00
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</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.