



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*

Nüsslisalat an French Dressing 15.50  
*mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons*

Klassischer Wurst-Käsesalat 18.00  
*mit Bergkäse aus der Jura-region*  
Wahlweise mit Pommes Frites 23.00

Herbstlicher Vorspeisenteller 18.50  
*mit Hirschpastete, Wildschweinrohschinken, Ziegenkäse und Feigenchutney*

Unsere Tagessuppe 7.50

Kürbiscrèmesuppe mit Zitronen-Thymianhaube 12.50



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 «aux Berger» <i>mit Kürbiswürfeln, Roquefort und Nüsslisalat</i>	24.00

## Hauptgänge

---

Sämige Polenta <i>mit Waldpilzen und Grünkohl</i>	29.00
Orecchiette an Roquefortsauce <i>mit Kürbisragout und Nusspesto</i>	31.00
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
Cordon-Bleu vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	35.00
Rehgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Kloostergin <i>Feigenchutney, hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse</i>	39.00
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
Lammhuft an Balsamicojus mit Rosmarin <i>dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse</i>	43.00
Zanderknusperli mit Basmatireis <i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	28.50
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

## Sharing Plate ab 2 Personen

---

Moules à la crème <i>mit Pommes Frites</i>	31.00
Châteaubriand an Sauce «Café de Paris» <i>mit Pommes Frites und Sommergemüse</i>	51.00

*Der Preis dieser Gerichte 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: Schweiz

Reh: Deutschland & Österreich

Zander: EU Binnenfischerei

Muscheln: Niederlande

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 Vermicelles <i>klassisch serviert mit Meringues und Schlagrahm</i>	12.50
Portweinbirne <i>mit Lavendelglacé und Nussmeringues</i>	14.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

## Rahmglacé & Sorbets

---

Rahmglacé:	<i>Vanille, Schokolade, Weisse Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Jamaica, Lavendel</i>	
Sorbets:	<i>Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Aprikose, Himbeer, Melone, Kräuter</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.