



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

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie im ehemaligen Kapuzinerkloster Dornach als Gast zu begrüssen!

Das heute über 350-jährige Kloster wurde dank eines grosszügigen Legats der Solothurner Patrizierin Maria Magdalena von Roll erbaut und 1676 eingeweiht. Aufgrund «Personalmangels» beschloss die Schweizer Kapuzinerprovinz 1991 ihre Niederlassung in Dornach aufzulösen. Seit 1999 gehört die Liegenschaft der ehrenamtlichen Stiftung Kloster Dornach, die mit der Betriebsführung der Berest Gruppe ein Gast- und Kulturhaus mit Klosterkirche und Klostergarten unterhält.

Ein abwechslungsreiches Kulturprogramm an Ausstellungen und Konzerten ergänzt das kulinarische Angebot unseres Küchenteams mit Monika Gysin als Küchenchefin. Eine saisonale, regionale Küche mit einer historischen Prise aus klösterlichen Rezeptbüchern und frischen Kräutern aus dem Klostergarten prägt unser Angebot.

In einzigartigen historischen Räumlichkeiten lässt sich ein in der Region einzigartiges Kulturerbe entdecken und erleben.

Wir wünschen Ihnen einen freudigen Aufenthalt!

Zum Wohl und ä Guetä!

Das Klosterteam

Im Sinne der Kapuziner: Die "Klostertsuppe"

5.00

Der Hl. Franz von Assisi schickte keinen Hungrigen weg. Das Kloster Dornach versucht, diese Tradition weiterzuführen: Wenn Sie die "Klostertsuppe" bestellen, erhalten Sie keine Suppe, aber Sie erlauben uns, Ihre Konsumation mit zusätzlichen 5.- Franken zu belasten. Mit Ihrem Beitrag ermöglichen Sie uns, mittellosen Menschen eine warme Mahlzeit anzubieten, dass uns keiner und keine hungrig verlässt. Herzlichen Dank!

ZUM ANSTOSSEN

Unsere Kloster-Aperitifs

Klosterbowle (alkoholfrei)

Hausgemachter Sirup aus Kräutern aus dem Klostergarten, Mineral, Tonic
9.50

Klosterbowle



Hausgemachter Sirup aus Kräutern aus dem Klostergarten, Prosecco, Mineral
12.50

Martini Vibrante (alkoholfrei)

Martini Vibrante (alkoholfrei, 0.5Vol.%), Bitter Lemon
12.50



Aperitif-Klassiker

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
13.00



Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette
13.00
(auch alkoholfrei möglich) 10.50

Gespritzter Weisswein (sauer/süss)

8.50

UNSER KLOSTERGIN



Columbus Zelter Destillier-AG CH-1143 Dornach

50 cl 43% Vol

Klostergin "3rd Edition"

4cl

43%

9.00

mit Tonic

14.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Blattsalat	10.50
Blattsalate Kräuter aus dem Garten <i>leaf salad herbs from the garden</i>	
Klostersalat	12.50
Blattsalate saisonale Gemüsestreifen Kräuter aus dem Garten <i>leaf salad seasonal vegetable strips herbs from the garden</i>	
Hausgemachte Salatsaucen: Klosterdressing mit Himbeeressig Französisches Dressing <i>Choices of homemade salad dressings: Klosterdressing or french dressing</i>	
Romanasalat mit Belper Knolle	16.00
Speck Croûtons würziges Dressing <i>lettuce bacon croûtons Curd chees with pepper</i>	
Tatar von der Baselbieter Kuh aus der Metzgerei Jenzer <i>swiss beef tartare</i>	25.50
Kapern Zwiebeln Cornichons Toast <i>Capers onions gherkins toast</i>	39.50
als Hauptgang <i>as a main course</i>	
Blätterteigkissen mit Morcheln	Vorspeise 18.00
Rahmsauce Bärlauch <i>Puff pastry Morerels wild garlic Cream</i>	Hauptgang 27.00
Zweifarbige Erbsensuppe mit Zitronenschaum	12.50
Gartenminze Öl <i>Peas soupe lemon mousse mint oil</i>	
<u>Kloster Klassiker</u>	
Saftige Klosterbratwurst Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellt	29.00
Butterrösti, Saisongemüse köstliche Zwiebelsauce <i>Kloster sausage rösti seasonal vegetables delicious onion sauce</i>	
Falsche Schnecken 6 Stück <i>False snails 6 pieces</i>	31.00
Falsche Schnecken 12 Stück <i>False snails 12 pieces</i>	42.00
Rindsfiletspitzen Café de Paris-Butter Pommes frites <i>beef fillet tips gratinated Café de Paris butter french fries</i>	
Echte Schnecken mit Kräuterbutter nach altem Kapuziner Rezept	
<i>real snails with herb butter according to an old Capuchin recipe</i>	
6 Stück	19.00
12 Stück	33.00

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein mit Greyerzer Käse gefüllt 39.00

Pommes frites | Gemüse | Zitrone

Cordon Bleu from free-range pig | French fries | vegetables | lemon

Rindsfilet an Café de Paris Sauce 58.00

Frittierte Süsskartoffeln | Gemüse

fillet of beef with Café de Paris sauce | fried sweet potaoes | vegetables

Lammhuft an Bärlauchjus 41.00

Polentatranchen und Saisongemüse

Lamb's hoof | wild garlic sauce | Polenta | vegetables

Gefüllte Wachtel mit Morcheln an Cognac Rahmsauce 39.00

Kartoffelgnocchi | Saisongemüse

Stuffed quail | potatoes gnocchi | wild garlic-sauce | vegetables

Fisch

Klosterfisch der Woche Tagespreis

Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Kloster fish of the week - Our service team will be happy to inform you

Daily price

Vegetarisch

Schwarze Ravioli an Safransauce 31.00

Spinat-Ricotta-Füllung | süss-saures Gemüse

Black Ravioli | spinach-ricotta-filling | saffron sauce | sweet-sour- vegetables

Kartoffelgnocchi an Bärlauchsauce 31.00

Morcheln | Frühlingsgemüse

Potatoes gnocchi | wild garlic sauce | mororels | vegetables

Karotten gebraten an Gartenkräuter Vinaigrette (vegan) 28.00

Polentatranchen | frittierte Kapern

Fried carrots | polenta | herb vinaigrette | fried capers

Herkunfts-Deklaration:

Lamm	Grossbritannien
Schnecken	Frankreich
Rind	Irland
Schwein	Schweiz
Wachtel	Frankreich

Unsere Lieferanten:

Fleisch	Metzgerei Jenzer Arlesheim, Fideco
Gemüse	Safruits Münchenstein
Fisch,Geflügel	Fideco AG Murten
Brot (CH)	Gebrüder Marksteiner

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben

DESSERTS

Crème Brulée à l'orange 12.00

Kompott aus saisonalen Früchten
Crème brulée with orange | seasonal fruit compote

Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei/glutenfree) 14.00

eine Kugel Vanilleglacé | Rahm
lukewarm chocolate cake | vanilla ice cream | whipped cream

Affogato 9.00

Vanilleglacé | Ristretto
vanilla ice cream | ristretto

Leckerly Coupe 13.00

Apfelkompott | Vanilleglace | Crème de Leckerly (Alkohol mit Leckerlyaroma) | Rahm
Leckerly Coupe | apple compote | vanilla ice cream | Crème de Leckerly | whipped cream

Apfelsorbet mit Klostergin 14.00

apple sorbet | Klostergin

Zwetschgensorbet mit Burgermeister 14.00

Plum sorbet | Burgermeister

Eiskaffee 12.00

Vanilleglacé | Caféglacé | Espresso | Rahm
iced coffee | vanilla ice cream | coffee ice cream | espresso and cream

Coupe Dänemark 12.00

Vanilleglacé | warme Schoggisauce | Rahm | geröstete Mandeln
Coupe Denmark | vanilla ice cream | warm chocolate sauce | cream | roasted almonds

Rahmglacé MÖVENPICK 4.00

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Kaffee | Stracciatella | Pistazie | Caramel
pro Kugel

Sorbet MÖVENPICK 4.00

Zitrone-Limette | Zwetschge | Aprikose | Himbeere-Erdbeer
pro Kugel

Hausgemachte Glacé oder Sorbet 4.50

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Aromen
Pro Kugel

mit Rahm 1.50

Unsere Desserts sind mit Jakob's Basler-Leckerly dekoriert

Ihr Anlass im Kloster

Haben Sie etwas Besonderes zu feiern?

Unsere sanierten Räume bieten den perfekten Rahmen für private Feiern, berufliche Anlässe oder unvergessliche Momente im Kreise Ihrer Liebsten. Wählen Sie aus unserer vielseitigen Auswahl an Räumlichkeiten – von der stimmungsvollen Bibliothek über das gemütliche Refektorium bis hin zum historischen Klosterkeller und kleineren, charmanten Räumen.

Auch für Seminare, Workshops oder kreative Retraiten bieten unsere Räumlichkeiten ideale Voraussetzungen. Die einzigartige Atmosphäre der Klosteranlage inspiriert zu neuen Ideen und fördert produktives Arbeiten. Besonders unsere Baumkathedrale – ein wahrer Kraftort – lädt zu inspirierenden Feedbackrunden unter freiem Himmel ein.

Unser Banketteam steht Ihnen mit Herz und Erfahrung zur Seite. Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Kontaktieren Sie uns einfach an der Rezeption, per Telefon unter 061 705 10 80 oder per E-Mail events@klosterdornach.ch.

