



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

## TAKE AWAY

### Salate, Vorspeisen und Suppen

---

Blattsalat	8.50
<i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	
Klostersalat	11.50
<i>Saisonaler Blattsalat mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons</i>	
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Klosterplättli	16.50
<i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	
Datteltomaten mit mariniertem Fetakäse und Gurken	13.00
als Hauptgang	23.50
Klassischer Wurst-Käsesalat	18.00
<i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	
Wahlweise mit Pommes Frites	23.00
Ochsenmaulsalat	17.50
<i>angemacht mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Klostergartenkräutern</i>	
Unsere Tagessuppe	6.50
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
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	25.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	39.00
Lamrack mit Klostergarten-Kräuterkruste <i>dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse</i>	45.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Zanderknusperli mit Basmatireis <i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	28.50
Lachskotelette mit Kapernvinaigrette <i>dazu Weissweinsrisotto und Sommergemüse</i>	32.50
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

## Desserts und Käse

---

Saisonales Fruchtkiechli	7.50
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