



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

TAKE AWAY

Salate, Vorspeisen und Suppen

Blattsalat <i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	7.50
Klostersalat <i>Saisonaler Blattsalat mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons</i>	10.50
<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
Nüsslisalat an French Dressing <i>mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons</i>	14.50
Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	16.00
Wahlweise mit Pommes Frites	20.50
Herbstlicher Vorspeisenteller <i>mit Hirschpastete, Wildschweinrohschinken, Ziegenkäse und Feigenchutney</i>	17.00
Unsere Tagessuppe	6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Zitronen-Thymianhaube	11.50

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>	19.00
Tarte flambée «aux Berger» <i>mit Kürbiswürfeln, Roquefort und Nüsslisalat</i>	21.50

Hauptgänge

Sämige Polenta <i>mit Waldpilzen und Grünkohl</i>	26.00
Orecchiette an Roquefortsauce <i>mit Kürbisragout und Nusspesto</i>	28.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	23.50
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	25.00
Cordon-Bleu vom Freilandsäuli <i>serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	33.00
Rehgeschnetztes an Rahmsauce mit Klostergin <i>Feigenchutney, hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse</i>	35.00



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

Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	22.50
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	35.00
Lammhuft an Balsamicojus mit Rosmarin <i>dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse</i>	38.50
Zanderknusperli mit Basmatireis <i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	25.50
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

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

Unser Tagesdessert	7.00
Saisonales Fruchtkiechli	7.00
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Schlagrahm</i>	7.00
Portion Vermicelles <i>klassisch serviert mit Meringues und Schlagrahm</i>	10.50
Portweinbirne <i>mit Nussmeringues</i>	13.00