



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

TAKE AWAY

Salate, Plättli und Suppen

Blattsalat 6.50
Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern

Klostersalat 10.50
*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 13.00
mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse

Klassischer Wurst-Käsesalat 15.50
mit Bergkäse aus der Jura-region
Wahlweise mit Pommes Frites 19.50

Pouletsalat mit Früchten an Cocktailsauce 20.50
serviert mit Knoblauchbrot

Bunter Tomatensalat auf Rucola 21.50
mit Ricottacrème und Knoblauchbrot
als Vorspeise 15.50

Unsere Tagessuppe 6.50

Gekühlte Randensuppe mit Apfelsorbet 10.00

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>	17.50
Tarte flambée «Caprese» <i>mit Tomaten, Bio-Büffelmozzarella und Pesto</i>	20.00

Hauptgänge

Gebackener Ziegenkäse auf neuen Kartoffeln <i>mit mariniertem Sommergemüse</i>	24.50
Tessiner Rotweinrisotto mit Taleggiokäse <i>mit sautierten Artischockenböden</i>	28.00
<i>mit Rindsläberli «Venezia»</i>	28.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	20.50
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	23.00
Zanderknusperli mit Basmatireis <i>Salatbouquet und Klostergartenkräuter-Mayonnaise</i>	28.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	20.50
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	34.00
Steak-Sandwich	34.00
<i>mit Hohrückensteak, Klostergartenkräuter-Mayonnaise, Rucola, Ofengemüse und Pommes Frites</i>	
Portion Klostergartenkräuter-Mayonnaise	1.50

Desserts und Käse

Portion frische Sommerbeeren	11.00
<i>wahlweise mit Doppelrahm oder mit Pfefferminz-Chantilly</i>	
Hagebuttencrème	12.50
<i>mit Pfefferminz-Chantilly, Meringues und Sauerkirschen</i>	
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli	15.50
<i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	