



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>	