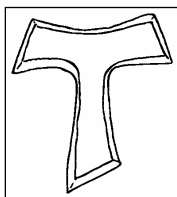


STIFTUNG



KLOSTER
DORNACH

Liebe Gäste
Liebe Freunde des Klosters Dornach

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menuvorschläge und danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Hause. Geniessen Sie und Ihre Gäste mit unseren speziellen Kreationen und erlesenen Weinen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns.

Wir bitten Sie, die Auswahl einheitlich zu treffen. Eine vegetarische Variante können wir mit Ihnen passend zu jedem Menu besprechen. Sollten Sie Ihre Lieblingsessspeise vermissen, sind wir gerne bereit, Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Damit wir Ihren Anlass zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchführen können, bitten wir Sie, mindestens eine Woche vor dem geplanten Datum mit uns Kontakt aufzunehmen. Gerne steht Ihnen Herr Buess beratend zur Seite.

Unsere Räumlichkeiten

Atelier Parterre	bis 20 Personen
Franziskuszimmer	bis 16 Personen
Refektorium	bis 80 Personen
Klosterschenke	bis 50 Personen
Bibliothek	bis 55 Personen
Garten	bis 120 Personen

Für Fragen stehe ich jederzeit und gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Zeit und freuen uns Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Freddy Buess
Klosterleiter, eidg. dipl. Restaurateur
und Klosterteam

Tischdekorationen

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihren Dekorationswünschen. In unserem Klosterladen finden Sie allerlei hausgemachte Geschenkideen zum verteilen wie z.B. Konfitüren, Duftsäckchen, Honig- und Sirupsorten. Wenn Sie Gestecke oder Sträusse wünschen, so können diese durch uns bestellt werden.



Menudruck

Auf Ihren Wunsch schreiben wir für Sie Ihre persönliche Menükarte

Klosterstich s/w pro Stück CHF 1.50

Büttenpapier pro Stück CHF 3.50

Tischplan

Die Tischordnung wird Ihren Wünschen entsprechend entgegengenommen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gästekzahl

Die von uns bestätigte Anzahl Gäste ist verbindlich, Abweichungen bis zu 10% können Sie uns bis 24 Stunden vor dem Anlass bekannt geben. Grössere Abweichungen teilen Sie uns bitte 5 Tage vor dem Anlass mit.

Schlussabrechnung

Wir stellen Ihnen eine detaillierte Rechnung zusammen, die Sie vor Ort in bar mit Kreditkarte, Postcard oder EC bezahlen können.

Montag bis Sonntag ab 07.00 Uhr geöffnet
Sonntag ab 18.00 Uhr geschlossen

Apéro Ideen

Hausgemachte Früchtebowle	pro Person 1.5 dl	CHF	6.50
Gefüllte Baguette	pro Gast 4 Stück	CHF	8.00
Blätterteiggebäck	pro 500 Gramm	CHF	35.00
Nüssli, Chips, Sticks etc.	pro Gast	CHF	2.50
Speckgugelhopf	pro Gugelhopf	CHF	26.00
Verschiedene Amuses bouches kalt Schinken, Ei, Lachs geräuchert, Cantadou, Spargel, Tartar	pro Stück	CHF	3.00
Verschiedene Amuses bouches warm Quiche Lorraine, Broccoli, Mini Pizza, Schinken Gipfel, Lachs, Chili, Mini Frühlingsrolle	pro Stück	CHF	3.00

Apéro Riche

Kalte Köstlichkeiten

Gemüse Dip
Curry-, Cocktail- und Yoghurtsauce mit Kräutern
Cocktail Cornets gefüllt mit verschiedenen Köstlichkeiten
Mini Blätterteigpastetchen mit Frischkäse gefüllt
Mini Windbeutel mit Crevettencocktail
Geröstete Mandeln vom Hause
Olivencake
Wraps an geräuchertem Lachs
Pro Gast je 1 Stück

Warme Kleinigkeiten

Fleischküchlein
Crevetten im Gemüsemantel
Poulet Yakitori
Waldpilzrisotto im Glas
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto im Glas
Pro Gast je 1 Stück

Und etwas kleines Süsses

Assortiment von Mini Desserts
Pro Gast je 1 Stück

Getränke

Weisswein Sangria
Kir Royale
Mineralwasser
Orangenjus

Pro Gast CHF 52.00

Inkl. 8,0% MWST

Unser Hochzeitsapéro

À l'alsacienne

Speckgugelhopf
Baguette gefüllt
Quiche Lorraine
Pro Gast je 2 Stück

Crémant d'Alsace pro Gast 1.5 dl
Orangensaft, Mineralwasser

Pro Gast CHF 36.00

À l'italienne

Mini Pizzen
Oliven
Tomatenscheiben getrocknet
Antipasti
(Rohschinken, Salami, Parmigano)
Pro Gast je 2 Stück

Prosecco pro Gast 1.5 dl.
Orangensaft, Mineralwasser

Pro Gast CHF 36.00

Marc Antoine Charpentier

Gemüseconsomme mit Griessklösschen

Terrine vom frischen Ziegenkäse an gegrillten Peperoni
Blattsalat Bouquet mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Nussöl Vinaigrette

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei an
kräftigem Fleischjus
Risotto mit Parmesan
Gemüse vom Kloostergarten im Glas serviert

Vacherin Glace vom Hause auf
Himbeercoulis

CHF 70.00

Max Reger

Salat vom Büffet

Klare Ochschwanzsuppe unter der Blätterteighaube

Gebratenes Schweinesteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten und grobes Gemüse aus der Zeit

Sorbet Teller mit frischen Saison Früchten

CHF 61.00

Inkl. 8,0% MWST

Franz Schubert

Kurz gebratene Thunfischtranche im Koriander-Wasabi Mantel auf
Soja Sprossen Salat an Olivenöl

Rinderbrühe mit Cognac und frisch geschnittenem Schnittlauch

Piccata von Austern Pilzen mit Mozzarella überbacken
auf kleinem Pilzragout

Rosa gebratenes Lammnierstück an Rosmarin-Honig-Sauce
Kartoffel Gratin und Gemüse Ratatouille

Creme Catalane mit Vanille

CHF 103.00

Inkl. 8,0% MWST

Giacomo Puccini

Rilette vom geräucherten Forellenfilet an Schnittlauch und weissem Rettich Zylinder
dazu Crostini an Olivenöl und Gurkenrondellen

Tomatencremesuppe mit Sauerrahm Spirale

Ravioli mit Käse Füllung und Parmesan Chips auf Gorgonzolasauce

Schweinefilet im Blätterteigmantel vom Ofen auf Marsalasaucе
Papardelle an Butter
Grobes Gemüse vom Klostergarten

Karamelierte Ananasscheiben mit Kokosnuss Glace und
Pinacolada Espuma

CHF 96.00

Inkl. 8,0% MWST

Ludwig van Beethoven

Cappuccino Suppe vom frischen Blumenkohl mit Nussöl

Blattsalate mit geräucherten Lachsstreifen und gerösteten Brotwürfeln
an Sherry Vinaigrette

1. Service

Rinderfiletmedaillon rosa gebraten an Morchelrahmsauce
Gratin Kartoffeln und Gemüse vom Kloster Garten

2. Service

Kalbsfiletmedaillon auf Trüffelsauce
Risotto mit frischen Kräutern vom Garten und Marktgemüse

Birne Helene
im Glas serviert

CHF 115.00

Inkl. 8,0% MWST

Wolfgang Amadeus Mozart

Requiem en Rémineur
Blätterteigstrudel mit
Neuseeland Lachs gefüllt
auf Kräutersauce

Symphonie Nr. 38
Velouté vom Broccoli mit
gebratenen Waldpilzen

Les Noces de Figaro
Entrecote double vom Grill
auf Bearnaisesauce
Kartoffelgratin an Gruyererahm
Gemüse vom Markt

Schokoladenschaum Wiener Art
im
Glas serviert

CHF 92.00

Antonius

Carpaccio vom Schwertfisch mit Koriander
An Holunder Buttermilchschaum
begleitet von Ananas Mandarinen Chutney
und getoastetem Zopf

Essenz von der Morchelconsomme
mit gefüllten Morchelspitzen und frittierter Petersilie
im tiefen Teller serviert und am Tisch aufgegossen

Sorbet vom Granny Smith Apfel
an Calvados
serviert mit getrockneten Apfelscheiben

Gebratenes Kalbsfilet
auf einen Süsskartoffelpüree im roten Filouteigring
an reduziertem Jus mit Trüffeln
serviert mit Rondellen der Steckrübe

Aumoniere vom St. Maure Ziegenkäse
lauwarm serviert
begleitet von Rosmarinhonig
und getrockneten Feigen

Süßes Wasabiparfait auf Rhabarberkompott
mit frittiertem Rhabarberstroh

CHF 115.00

Inkl. 8,0% MWST

Klara von Assisi

Ordensgründerin * 1193 – 11.08.1253

Lachstranche vom Grill an Rotweinbittersauce
auf Selleriemousse mit getrockneten Tomatenwürfeln

Kalbsnuss Tournedos vom Ofen an Estragonsauce
Artischocken Fricassee an Schalotten
Duo von weissem und schwarzem Risotto

Zitronentartelette mit caramelisierten Meringues und Orangensorbet

CHF 87.00

Franziskus von Assisi

Ordensgründer * 1181/82 + 03.10.1226

Zucchetticremesuppe mit frischem Ziegenkäse und wild gewachsenen Kräutern
dazu Dip Grostini

Perlhuhnbrust vom Ofen an Parmesanschaum
Kartoffelpüree mit Mandeln
Schwarzwurzel Fricassee an Schnittlauch

Tarte Tatin mit Zimtglace und Schlagrahm

CHF 65.00

Inkl. 8,0% MWST

Benedikt von Nursia
Ordensgründer * ca. 480 + 21.03.547

Geräuchertes Lachsrosschen auf Waldorfsalat Bett
Grosse Croutons vom Frischkäse mit Kräutern

Schaumsuppe von frischem Fenchel mit Safran Espuma

Glasierte Kalbsschulter mit Ananas gespickt auf Currysauce mit Kokosmilch
Trockenreis Timbale mit Ingwer und Gemüse aus der Zeit

Kloster Dessert Surprise

oder

Kleiner Käseteller mit Birnenbrot

CHF 75.00

Remaclus

Bischof von Maastricht * ca. 600 + ca. 670

Salat vom Büffet

oder

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln

Sautierte Rinderfiletwürfel Stroganoff
mit Champignons, Peperoniwürfel, Sauerrahm und Essiggurkenstreifen
Cremige Polenta mit Parmesan

Caramelköppli vom Hause mit frischen Früchten und Schlagrahm

CHF 65.00

Inkl. 8,0% MWST

Viktor

Papst * ca. 1027 + 16.09.1087

Italienische Gemüsesuppe an Basilikumpesto

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterjus
Polenta mit Parmesan und Klostergemüse

Panna Cotta mit Fruchtcoulis
dazu Kompott aus der Zeit

CHF 61.00

Beda

Mönch und Historiker * ca. 672 + 26.05.735

Kartoffelsuppe mit jungem Lauch und Speckschaum

Gebratene Perlhuhnbrust auf Schalottensauce
Hausgemachte Nudeln und Klostergemüse

Apfelmousse Soufflee mit
Vanilleglace

CHF 59.00

Inkl. 8,0% MWST

Gerhard

Gründer des Klosters Clairvaux + 13.06.1138

Blättereig Tartelette mit Tomaten Carpaccio
und Basilikum Pesto vom Ofen
auf jungen Blattsalaten vom Klostersgarten an Sherry Vinaigrette

Velouté von Hummer mit Cognac parfümiert

Tournedos vom Kalbsfilet an Morchelsauce
Kartoffel Aumonière und Klostersgemüse

Gebranntes Limonenparfait auf Sangriaorangen

oder

Camemberttorte gefüllt mit Preiselbeeren
Butter und
Hausgemachte Brioche

CHF 105.00

Inkl. 8,0% MWST

Kolumban

Glaubensbote und Mönch * 521 + 09.06.597

Trio von Edelfischen
Tartar von der Goldbrasse an Limettensaft
Kabeljau Rilette an Estragon und Sauerrahm
Creme brûlée von geräuchertem Lachs
Brioche mit Dill

Essenz von der Steinpilzconsomme
mit frittierter Petersilie im tiefen Teller serviert
und am Tisch aufgegossen

Bloody Mary Sorbet mit eingelegten Cherrytomaten und
Tomatensegel

Rosa gebratenes Rinderfilet im grünen Mantel
an reduziertem Rotweinjus
Lauchroulade gefüllt mit Navettenflan
Blaue Kartoffel Krokette im Griess paniert

Ananasmousse Zylinder auf Kokosnuss Bisquit
an Kiwispiegel
dazu Passionsfrucht Sorbet

CHF 98.50

Inkl. 8,0% MWST

Tellermenu Vorschläge

**Tagessuppe
Salat vom Büffet
Tagesdessert
sind in diesen Gerichten inbegriffen**

Gebratene Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei
an kräftigem Fleischjus auf Rüebligemüse
Trockenreis Timbale
CHF 54.00

Schweinefiletscheiben mit gebratenen Apfelschnitzen an Calvadossauce
Spätzli vom Hause
Gemüse aus der Zeit im Glas serviert
CHF 59.00

Sautierte Rinderfiletwürfel Stroganoff
mit Champignons, Peperoniwürfel, Sauerrahm und Essiggurkenstreifen
Risotto mit frisch geriebenem Parmesan
CHF 59.00

Kalbs Cordon-bleu vom Hause
Pommes Frites
Gemüse vom Klostergarten
CHF 52.00

Rinderfilet an grüner Pfeffersauce
Gratin Kartoffeln und Gemüse aus der Zeit
CHF 69.00

Kalbsschnitzel aus der Klosterpfanne
an Rahmsauce mit Champignons
Tagliatelle an Butter im Holzkorb
Grobes Gemüse aus der Zeit
CHF 54.00

Nachmittagsimbiss

Kalte Teller

Chämiteller (Bündner Fleisch, Rohschinken, Salami und Speck)
CHF 28.00

Rauchfischsteller (Rauchlachs und Forellenfilet an bunten Blattsalaten
der Saison) Toast und Butter
CHF 28.00

Wild Pastete an Preiselbeersauce und Selleriesalat mit Nüssen
CHF 22.50

Gourmetteller (Bünderfleisch, Rohschinken, Hauspastete, gefülltes Ei,
Rauchlachs, gefüllte Tomate, Blätterteigcornet gefüllt mit Käse)
CHF 36.00

Hausgemachte Wähen
CHF 5.80

Fruchtsalat von frischen Früchten
CHF 8.50

Warme Gerichte

Bunte Salate der Saison mit gebratenem Kalbsschnitzel
und Kräuterbutter
CHF 28.50

Quiche Lorraine mit gemischten Salaten der Saison
CHF 24.00

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und gemischten Salat
CHF 27.50

Vorspeisen

Terrine vom frischen Ziegenkäse an gegrillten Peperoni
Blattsalat Bouquet mit gerösteten Pinienkernen
und Balsamico-Nussöl Viniagrette
CHF 15.50

Carpaccio vom Schwertfisch mit Koriander an Buttermilchschaum
dazu Ananas Mandarinen Chutney und getoasteter Zopf
CHF 24.50

Rilette vom geräucherten Forellenfilet an Schnittlauch und weissem
Rettich Zylinder dazu Crostini an Olivenöl und Gurkenspiralen
CHF 20.00

Blätterteigstrudel mit Neuseeland Lachs gefüllt
auf Kräutersauce
CHF 22.00

Black Tiger Crevettenschwänze mit Gin flambiert und
Parmesanspänen auf Randencarpaccio an Olivenöl
CHF 23.50

Champignons Royale auf gedünstetem Lauch an Noilly Prat
dazu schaumige Navetten Buttersauce
CHF 22.00

Suppen

Klare Ochsenschwazsuppe unter der
Blätterteighaube
CHF 12.50

Tomatencremesuppe vom Hause mit
Sauerrahm Spirale
CHF 9.50

Cappuccino Suppe vom frischen Blumenkohl
mit Nussöl
CHF 10.00

Velouté von Hummer
mit Cognac verfeinert
CHF 16.50

Schaumsuppe von frischem Fenchel
mit Safran Espuma
CHF 12.00

Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei auf
kräftigem Fleischjus
Risotto mit Parmesan
Gemüse vom Klostergarten im Glas serviert
CHF 40.00

Rosa gebratenes Lammnierstück an Rosmarin-Honig-Sauce
Kartoffel Gratin und kleinem Gemüse Ratatouille
CHF 45.00

Schweinefilet im Blätterteig Mantel vom Ofen
auf Marsalasaucе
Papardelle an Butter
Grobes Gemüse vom Klostergarten
CHF 42.00

Entrecote double vom Grill auf Bearnisesauce
Gratin Kartoffeln an Gruyererahm
Gemüse vom Markt
CHF 45.00

Heilbutt aus dem Ofen mit Kräuterkruste
auf schaumiger Weissweinsauce
Wildreis im Holzkorbchen und
Gemüse vom Klostergarten
Fr. 42.00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet begleitet von einem Schaum der
Meerrettichwurzel und Randenchips
an Safrankraut
Salzkartoffeln
Fr. 44.00

Aumonière von Ratatouille Nizza Art
mit schwarzer Oliven Tapenade
Reis an Basilikum Pesto und
Parmesan Chips
CHF 34.00

Desserts

Birne Helene
im Glas serviert
CHF 14.50

Schokoladenschaum
Wiener Art
CHF 15.00

Tarte Tatin mit Zimtglace
und Schlagrahm
CHF 14.50

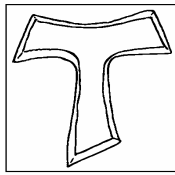
Ananas Carpaccio an Caramelsauce
mit Passionsfrucht Sorbet
CHF 15.00

Kloster Dessert Büffet
Surprise
Pro Gast CHF 18.50

Kleiner Käseteller mit Früchten,
Kümmel und
Hausbrot
CHF 13.50

Camemberttorte gefüllt mit Preiselbeeren
Butter und
Hausgemachte Brioche
CHF 17.50

Inkl. 8,0% MWST



**KLOSTER
DORNACH**

die Klosterschenke
die Herberge
Original Klosterzellen
das Gartenrestaurant
die Bankett- und Seminarräume

Gedankentips für Ihren erfolgreichen, glanzvollen Anlass:

Datum:..... Zeit von:..... bis:.....

Anlass:..... Gästezahl prov:.....
Gästezahl def:.....

Haben Sie ein Budget? Fr..... pro Person = Total:.....

Ablauf/Programm:.....
.....

Empfang/Apéro:.....

Tischform:.....

Menuauswahl:.....

(Für Kinder empfehlen wir unsere Kindermenüs oder pro zwei Kinder ein Menü)

Getränkeauswahl:.....

Kaffee/Tee:.....

Spirituosen:.....

Dekoration/Klosterladen/Kerzen:.....

Menükarte/Menutext - Aufdruck:.....

Rahmenprogramm: eine vorgängige Absprache mit unserem verantwortlichen Servicemitarbeiter ist selbstverständlich.

Unterhaltung: Kennen die Musiker oder Unterhalter unser Haus, den Weg, die Technik?.....

Unsere üblichen Hauptessenszeiten sind 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Haben Sie Gäste von auswärts? Selbstverständlich bieten wir auch Hotelzimmer und original Klosterzellen an. Unsere Rezeption gibt Ihnen gerne Auskunft.