



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

Salate

Blattsalat	8.50
<i>Knackiger, saisonaler Blattsalat mit Kräutern</i>	
Klostersalat	13.50
<i>Blattsalatbouquet mit assortierten, frischen Rohkostsalaten mit Croûtons, Kernen und Nüssen</i>	
<i>Wahlweise mit:</i>	
würziger Klosterbratwurst und Pommery-Senf	22.00
Zanderknusperli, dazu hausgemachte Sauce Tartar	23.00
Klassischer Nüsslisalat	14.50
<i>serviert mit gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei und Croûtons</i>	

Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing, das saisonal angepasst wird. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce bei uns bestellen.

Suppen

Tagessuppe	7.50
Französische Zwiebelsuppe	12.00
<i>mit gratiniertem Käseschnittchen</i>	

Vorspeisen

Klassischer Crevettencocktail	14.00
<i>verfeinert mit Cognac, dazu Toast und Butter</i>	
Winterliches Tartelette	15.50
<i>mit Ziegenfrischkäse, Portweifeigen und kleinem Salatbouquet</i>	
Terrinenteller aus der Metzgerei Mathis Dornach	16.50
<i>mit Feigensenf und Landbrot</i>	
Rindstatar	18.50 / 29.00
Für Sie angemacht, serviert mit Toast und Butter	

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Tarte Flambée

Unsere Flammkuchenspezialitäten aus dem Schamottofen

à l'Alsacienne <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	18.50
à la Normandie <i>mit Brie, Quittenkompott und Gartenkresse</i>	19.50
à la Bretonne <i>herzhaft mit geräucherter Entenbrust, Portweifeigen und Nüsslisalat</i>	23.50

Einfach und Gut

Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i>	16.50
Wahlweise mit Pommes Frites	21.50
Winzer-Rösti <i>mit Trauben, Jura-Bergkäse und Spiegelei</i>	21.00
Würzige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Pommes frites, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	21.50
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>Pommes Frites und dazu Saisongemüse</i>	24.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Hauptgänge

Knödel-Wirsingwickel im Ofen geschmort <i>Miso-Sauce und Soissonbohnen</i>	26.00
Tessiner Rotweinrisotto <i>mit Steinpilzragout und würzigem Taleggio</i>	29.00
½ Mistkratzerli an Salbeijus <i>mit sämigem Safranrisotto und Wintergemüse</i>	29.00
Madeira-Kalbsläberli <i>mit Madeira abgeschmeckt und zu goldbrauner Röstli serviert</i>	36.00
Cordon bleu vom Kalbshohrücken <i>gefüllt mit Beinschinken und Jura-Bergkäse dazu Pommes frites und ein Gemüsebouquet</i>	46.00
Zartes Entrecôte double an Balsamico-Hollandaise <i>Kräuter-Kartoffelspalten und frischem Marktgemüse. Dieses Gericht servieren wir Ihnen ab zwei Personen, wunderbar auf einer Platte angerichtet zum selber schöpfen. Der Preis versteht sich pro Person.</i>	42.00
Saiblingsfilet «En papillote» <i>an Pastis-Sauce und Kartoffelspalten</i>	32.00
Bioforelle aus dem Ofen mit neuen Kartoffeln <i>Forelle mit würzigen Kräutern im Ofen gebacken, feine Kartoffeln, Herbstgemüse und Kapern-Vinaigrette</i>	36.00

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-, Geflügel- und Fischprodukte:

Rindfleisch: Schweiz/Irland

Kalbfleisch: Schweiz

Mistkratzerli: Schweiz

Zander: Europa

Cocktailcrevetten: Dänemark, MSC

Schweinefleisch: Schweiz

Forelle: Schweizer Zucht

Saibling: Island

Ente: Elsass

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Desserts und Käse

Portion Vermicelles	9.50
<i>seit jeher ausgarniert mit Meringues und Schlagrahm</i>	
Crème Brulée a l'orange	10.50
<i>serviert mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	
Coupe Nesselrode	13.50
<i>Vanilleglace, Vermicelle und Meringues</i>	
<i>Dieser Coupe aus köstlicher Vanilleglace, edlem Vermicelle, luftig leichten Meringues und geschlagenem Rahm, verdankt seinen Namen Robert Graf von Nesselrode (1780 - 1862), Spross eines deutschen Adelsgeschlechts. Karl Robert Graf von Nesselrode war zu seiner Zeit ein bekannter Spitzen-Diplomat und führte während des Wiener Kongresses (1814-1815) die russische Delegation an.</i>	
Haselnusskuchen mit flüssigem Herz	14.50
<i>dazu marinierte Feigen und Zimtglacé</i>	
Käsebrettchen vom Milchhüsli Rösli	17.00
<i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglace:	<i>Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Heidelbeer-Joghurt, Zimt</i>
Sorbets:	<i>Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Apfel, Melone</i>

Pro Kugel: 3.50

<i>auf Wunsch mit saisonalem Früchtekompott nach altbewährtem Rezept von Klosterbruder Christian</i>	3.50
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.