



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
Frühlingsbouquet	14.50
<i>Jungspinat, Sprossen- und Löwenzahnsalat mit fruchtigem Erdbeercouscous</i>	

Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.

Suppen

Tagessuppe	7.50
Spargelcappuccino mit Estragonhaube	12.50

Vorspeisen

Hausgebeizter, schottischer Lachs	16.00
<i>mit Meerrettichschaum, dazu Toast und Butter</i>	
Panna Cotta von Parmesan	13.50
<i>dazu Frühlingssprossensalat</i>	
Terrinenteller aus der Metzgerei Mathis Dornach	16.50
<i>mit Feigensenf und Landbrot</i>	
Rindstatar	18.50 / 29.00
Für Sie bereits 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
aux Asperges <i>mit Spargeln, Ziegenkäse und Estragon</i>	19.50
à l'Atlantique <i>herzhaft mit mariniertem Lachs und Jungspinat</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
Waldrösti <i>mit sautierten Pilzen, Jura-Bergkäse und Jungspinat</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

Frühlings-Orecchiette an Bärlauchpesto <i>dazu harmonisches Lenz-Grün aus Löwenzahn und Jungspinat</i>	25.00
Gratinierte Spargeln, dazu Süsskartoffelpüree <i>mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise</i>	29.00
½ Mistkratzerli an Portweinjus <i>anbei schmackhaftes Süsskartoffelpüree und Saisongemüse</i>	29.00
Madeira-Kalbsläberli <i>mit Madeira abgeschmeckt und zu goldbrauner Rösti 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 Kräuter-Hollandaise <i>mit Pommes Frites und frischem Marktgemüse, ab zwei Personen Dieses Gericht servieren wir auf einer Platte zum selberschöpfen, der Preis versteht sich pro Person.</i>	42.00
Saiblingsfilet «En papillote» <i>an Pernod-Sauce, dazu neue Kartoffeln und Saisongemüse</i>	32.00
Ganze Goldbrasse, im Ofen gebacken <i>Goldbrasse an würzigen Kräutern, eine Spezialität des Küchenchefs! dazu Gremolata, Basmatireis und ein Gemüsebouquet</i>	38.00
Klassischer Spargelteller <i>zu den Spargeln servieren wir neue Kartoffeln, zarten Beinschinken und cremige Sauce Hollandaise.</i>	38.00

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

Schweinefleisch: Schweiz

Dorade: Griechenland

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Mistkratzerli: Schweiz
Zander: Europa

Saibling: Island
Lachs: Schottland, Atlantik

Desserts und Käse

Crème Brulée a l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Rhabarber-Crumble <i>serviert mit Joghurt-Glace</i>	11.50
Basilikum-Parfait mit Erdbeersalat <i>an wunderbarer Honig-Pesto</i>	13.50
Portion Erdbeeren mit Crème Gruyère	10.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Röösl <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglace: *Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Nature-Joghurt
Heidelbeer-Joghurt, Zimt*

Sorbets: *Zitrone-Goldmelisse, Zwetschge, Apfel, Melone*

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.