



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

Salate, Suppen und Vorspeisen

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
 Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.	
Griechischer Salat	16.50
<i>mit Tomaten, Gurken, Oliven, Rucola und Fetakäse</i>	
Ochsenmaulsalat	18.50
<i>angemacht mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Gartenkräutern</i>	
Zigeunersalat	21.50
<i>Siedfleischsalat mit Peperoni, Tomaten und roten Zwiebeln</i>	
Tagessuppe	7.50
Hummerbisque mit Melone	14.50
Terrinenteller aus der Metzgerei Mathis Dornach	16.50 / 26.50
<i>mit Feigensenf und Landbrot</i>	
Marinierter Pulpo mit Salat vom Ofengemüse	18.00 / 28.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Peccorino	21.00 / 31.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Einfach und Gut

Tarte flambée à l'Alsacienne <i>klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	18.50
Tarte flambée «Caprese» <i>mit Tomaten, Bio-Büffelmozzarella und Pesto</i>	19.50
Tarte flambée «Santiago» <i>mit mariniertem Pulpo, Oliven und Rucola</i>	23.50
Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Juraregion</i>	16.50
Wahlweise mit Pommes Frites	21.50
Würzige Pouletflügeli <i>dazu Pommes frites und BBQ-Sauce</i>	18.50
Tessiner Rösti <i>mit Ofengemüse, Taleggio-Käse, frischen Tomaten und Pesto</i>	21.00
Saftige Klosterbratwurst <i>Nach unserem Rezept von der Metzgerei Jenzer hergestellte Bratwurst mit Rösti, sautiertem Gemüse und köstlicher Zwiebelsauce</i>	21.50
Zartes, paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli <i>serviert Pommes Frites und Blattsalat</i>	24.50

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Hauptgänge

Warme Panzanella 26.00
Brotsalat mit farbigen Tomaten, Oliven, Ofengemüse und Bio-Büffelmozzarella
Wahlweise mit 3 würzigen Pouletflügeli serviert 36.00

Sämiges Limonenrisotto 29.00
mit sautierten, frischen Eierschwämmli und geschmolzenem Taleggio-Käse

Unser Klosterburger 31.00
Poulethacktätschli von der Legehennen, Bergkäse, Salat, Tomaten, und BBQ-Relish-Sauce, serviert im Speckbrot, mit Pommes Frites und Coleslaw

Caesar's Salad Deluxe 32.00
Lattichsalat an Caesar's Dressing mit Kalbsläberli und Speck, Croûtons und Peccorino

Châteaubriand an Sauce «Café de Paris» 44.00
mit Pommes Frites und frischem Marktgemüse, ab zwei Personen
Dieses Gericht servieren wir auf einer Platte zum selberschöpfen, der Preis versteht sich pro Person.

Cordon bleu vom Kalbshohrücken 46.00
gefüllt mit Beinschinken und Jura-Bergkäse
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

Zanderfilet im Trockenfleischmantel 36.50
an Portweinsauce mit Limonenrisotto und Sommergemüse

Ganze Goldbrasse, im Ofen gebacken 38.00
Goldbrasse an würzigen Kräutern, eine Spezialität des Küchenchefs!
dazu Gremolata, Basmatireis und ein Gemüsebouquet

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

Poulet: Schweiz

Zander: Europa

Schweinefleisch: Schweiz

Dorado: Griechenland

Pulpo: Mittelmeer

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Desserts und Käse

Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Portion Sommerbeeren mit Crème Gruyère	10.50
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Ragout von gepfefferten Schwarzkirschen <i>mit Mascarponecrème und Cookies</i>	13.50
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

*auf Wunsch mit saisonalem Früchtekompott nach
altbewährtem Rezept von Klosterbruder Christian*

3.50

Portion Rahm 1.50

Portion hausgemachte Schokoladensauce 2.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.