



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
<p>Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten, fruchtigen Klosterdressing. Gerne können Sie natürlich auch französische Salatsauce für Ihren Salat bestellen.</p>	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.50
Marinierter Bio-Büffelmozzarella	16.50
<i>mit Pinienkernen auf Rucolasalat</i>	
Unsere Tagessuppe	7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	12.50
Rauchforellentartar mit Apfel und Stangensellerie	17.00
<i>angereicht auf einem Randencarpaccio</i>	
Tatar vom Rinderfilet mit Foccacia	21.00
Als Hauptgang, dazu Pommes Frites	34.50

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 «Batate» <i>mit Süsskartoffeln, roten Zwiebeln und Gartenkräutern</i> <small>Süsskartoffeln stammen ursprünglich aus Südamerika. Dort wurde sie von Indianern angebaut und „batate“ genannt. Im spanischen und teilweise französischen Sprachraum gibt man ihr übrigens noch heute diesen Namen.</small>	19.50
Tarte flambée «au montagnard» <i>mit Lauch, Alpkäse und Rohschinken</i>	21.00
Klosterplättli <i>mit Salametti, Rohessspeck und Jura-Bergkäse</i>	14.50
Klassischer Wurst-Käsesalat <i>mit Bergkäse aus der Jura-region</i> Wahlweise mit Pommes Frites	16.50 21.50
Äplerschnitte <i>Käseschnitte mit Alpkäse, Lauch und Spiegelei</i>	21.50
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
6 Falsche Schnecken <i>Rindsfiletspitzen überbacken mit Café de Paris-Butter serviert mit Pommes Frites</i>	26.00

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Hauptgänge

Im Ofen gebackene Süsskartoffel- und Pastinakenschnitze mit Portweinsauce und Rucola	24.00
Wintergemüseflan <i>serviert mit schwarzem Risotto</i>	26.00
Gebratene Maispouardenbrust <i>an einer Cognacrahmsauce mit Totentrompeten dazu Butternudeln und Saisongemüse</i>	32.00
In Butter gebratene Kalbslärerli <i>garniert mit Gartenkräutern, dazu Rösti und Herbstgemüse</i>	36.00
Doppelte Kalbskotelette an Pilzrahmsauce <i>dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse, ab 2 Personen Dieses Gericht servieren wir auf einer Platte zum selberschöpfen, der Preis versteht sich pro Person.</i>	44.00
Rindsfiletwürfel «Basler Art» <i>an Paprikarahmsauce mit dunklem Bier, dazu Rösti und Saisongemüse</i>	46.00
Zanderfilet an Safransauce <i>mit Riso Venere und Lauchgemüse</i>	37.00

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

Zander: EU Binnenfischerei

Schweinefleisch: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Rauchforelle: Dänemark

Inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

Desserts und Käse

Unser Tagesdessert	7.50
Crème Brulée à l'orange <i>mit Früchtekompott aus dem Klostergarten</i>	10.50
Portion Vermicelles mit Rahm	10.50
Lauwarmer, glutenfreier Schoggikuchen <i>serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	11.50
Warmer Zwetschgen crumble <i>serviert mit Crème Gruyère</i>	11.50
Crêpe Suzette mit Lavendelrahmglacé <i>flambiert mit unserem eigenen Kloster-Mirabellenschnaps</i>	14.50
Käsebrettchen vom Milchhüsli Röösl <i>Käsevariation vom Dornacher Milchhüsli, dazu Baumnüsse und Feigensenf</i>	17.00

Rahmglacé & Sorbets

Rahmglacé:	<i>Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Pistache, Nature-Joghurt Heidelbeer-Joghurt, Zimt, Lavendel</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.