

Cantina Don Camillo Restaurant

3-Gang Menu pflanzlich | 3 course menu plant based

vorspeise / starter

Topinambur, Pink Grapefruit, Fenchel
auf Crème von Miso und Sonnenblumenkernen **gf**
Jerusalem artichokes, pink grapefruit, fennel, cream of sunflower seeds and miso

hauptgang / main

Blumenkohlsteak, Kichererbsen-Spinat-Daal, Koriander-Pesto **gf**
Cauliflower steak, chickpea and spinach daal, coriander pesto

dessert

Ananas Carpaccio, Limetten-Sirup, Kokos-Lemongras-Sorbet **gf**
Pineapple carpaccio with kaffir lime syrup, coconut lemongrass sorbet

CHF 55

Cantina Don Camillo Restaurant

pflanzlich / plant based

vorspeisen starters

| | |
|---|----|
| Soup du Jour gf | 10 |
| Blattsalate an Kürbiskern-Dressing gf Seasonal leaf salads, pumpkin seed dressing | 10 |
| Marinierte Kürbiswürfel mit glasierten Marronen auf Sellerie-Crème, Rosinen, Feldsalat gf Marinated pumpkin, glazed marrons, celery cream, raisins, lambs lettuce | 18 |
| Topinambur, Pink Grapefruit, Fenchel auf Crème von Miso und Sonnenblumenkernen gf Jerusalem artichokes, pink grapefruit, fennel, cream of sunflower seeds and miso | 17 |
| Kürbis-Hummus geräucht, Granatapfel Kerne, knusprige Wonton Cracker Smoked pumpkin hummus, pomegranate seeds, crispy wonton crackers | 17 |

Cantina Don Camillo Restaurant

pflanzlich / plant based

hauptspeisen mains

| | |
|---|----|
| Knusper-Rollen gefüllt mit Gemüse, serviert auf Beluga-Linsen, Pak Choy und Erbsen-Minzsauce Crispy veggie filled rolls, beluga lentils, pak choy, mint green pea sauce | 30 |
| Donna's Burger mit Cashew-Käse, pikanter Mayonnaise, Ofenkartoffeln Veggie burger, cashew cheese, spicy mayonnaise, baked potatoes | 28 |
| Pasta "Conchiglie" mit Brokkoli-Pesto, Cashew-Sauerrahm, Rucola Pasta, broccoli pesto, cashew sour cream, arugula | 26 |
| Blumenkohlsteak, Kichererbsen-Spinat-Daal, Koriander-Pesto gf Cauliflower steak, chickpea and spinach daal, coriander pesto | 30 |
| Gemüse-Nussbraten, Rotweinsauce, Bratkartoffeln, Fenchel, Nüsse gf Vegetable nut roast, red wine sauce, pan fried potatoes, fennel, nuts | 32 |

fleisch / meat (rind,ch / poulet,f/ schwein,ch / lamm,ch / ente,f)

hauptspeisen mains

| | |
|--|----|
| Don's Rindfleisch-Cheeseburger mit Raclette-Käse überbacken, Chutney und pikanter Mayonnaise, Ofenkartoffeln Beef burger, organic raclette cheese, chutney, spicy mayonnaise, potatoes | 32 |
| Maispouardenbrust auf Ptitim Couscous mit Chorizo und Kürbis Cornfed chicken breast, ptitim couscous with chorizo and pumpkin | 33 |
| Schweinsfilet an Cranberry-Rotweinsauce mit Spitzkohl und Kartoffelgratin gf Pork fillet, cranberry red wine sauce, cabbage, potato gratin | 38 |
| Lammhaxe an Pflaumensauce, Fenchel, Kartoffelgratin gf Braised lamb shank, plum sauce, fennel, potato gratin | 40 |
| Entenbrust an Balsamico-Orangensauce, Pak Choy, Pistazien-Bratkartoffeln gf Duck breast, balsamic orange sauce, pak choy, pistachio roast potatoes | 39 |

Cantina Don Camillo Restaurant

pflanzlich / plant based

desserts

| | |
|---|----|
| Baklava mit Ingwer Glace Oriental sweet pastry, ginger ice cream | 10 |
| Bananen-Dattel-Cake, Caramelsauce, Mandel-Vanille Glace Banana date cake, caramel sauce, almond vanilla ice cream | 12 |
| Zwetschgen-Crumble mit Blaubeeren Glace gf Plum fruit crumble with blueberry ice cream | 12 |
| Schokoladenmousse mit Schokolade-Granita gf Chocolate mousse, chocolate granita | 12 |
| Ananas Carpaccio, Limetten-Sirup, Kokos-Lemongras-Sorbet gf Pineapple carpaccio with kaffir lime syrup, coconut lemongrass sorbet | 12 |

*Vegane Glace und Sorbet sind hausgemacht
All vegan ice cream and sorbet are homemade*

süsswein / sweet wine

| | | |
|---|------|---|
| Moscato d'Asti | 10cl | 7 |
| Bianco Passito, Dogale organic v | 10cl | 9 |
| Pedro Ximenez Premium Sweet Sherry v | 5cl | 6 |