

# Cantina Don Camillo Restaurant

## 3-Gang Menu pflanzlich | 3 course menu plant based

vorspeise / starter

**Pfefferschoten-Hummus mit gebackenen Pfefferschoten  
und knusprigen Wonton Cracker**

Red pepper Hummus, roasted red peppers, crispy wonton crackers

hauptgang / main

**Blumenkohlsteak "Thai Style" mit Pak Choy,  
Gelbe Currysauce, Kokosnuss-Reis **gf****

Cauliflower steak, pak choy, yellow curry sauce, coconut rice

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 <b>gf</b>	10
Blattsalate an Kürbiskern-Dressing <b>gf</b> Seasonal leaf salads, pumpkin seed dressing	10
Dumplings gefüllt mit Tofu und Chinakohl an Ingwer-Tamari Dressing Tofu and china kohl dumplings with ginger tamari dressing	18
Schwarzwurzeln und geschwärtzter Lauch auf Randenpuree, Portulak <b>gf</b> Salsify and blackened leek, beetroot puree, portulak	18
Pfefferschoten-Hummus mit gebackenen Pfefferschoten und knusprigen Wonton Cracker Red pepper Hummus, roasted red peppers, crispy wonton crackers	17

# Cantina Don Camillo Restaurant

Pflanzlich / plant based

## Hauptspeisen mains

- Gebackene Süsskartoffeln auf Walnuss-Linsen "Fesenjan"  
mit Granatapfel-Kernen und Cashew-Sauerrahm **gf** 32  
Baked sweet potato, persian walnut-lentils, pomegranate, cashew sour cream
- Donna's Burger im Dinkel-Bun mit Cashew-Käse, pikanter Mayonnaise,  
Rotkohlsalat, Süsskartoffel-Spalten 28  
Veggie burger, cashew cheese, spicy mayonnaise, sweet potato wedges
- Pasta mit Brokkoli-Pesto, Cashew-Sauerrahm, Rucola 26  
Pasta, broccoli pesto, cashew sour cream, arugula
- Blumenkohlsteak "Thai Style" mit Pak Choy, gelbe Currysauce,  
Kokosnuss-Reis **gf** 32  
Cauliflower steak, pak choy, yellow curry sauce, coconut rice
- Gemüse-Nussbraten auf Sellerie Puree und geschmortem Rotkohl,  
Karotten-Vinaigrette **gf** 32  
Vegetable nut roast, celery puree, braised red cabbage, carrot vinaigrette

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

## Hauptspeisen mains

- Don's Rindfleisch-Cheeseburger mit Raclette-Käse überbacken,  
Dinkel-Bun, pikante Mayonnaise, Chutney, Ofenkartoffeln 32  
Beef burger, organic raclette cheese, chutney, spicy mayonnaise, potatoes
- Zitronengras und Limeblatt pochierte Poularde, gelbe Currysauce,  
Kokosnuss-Reis **gf** 33  
Lemongras and lime leaf poached chicken, yellow curry sauce, coconut rice
- Geschmorte Rindsbacken mit Sellerie Puree, Karotten,  
Kartoffeln, Meerrettich **gf** 38  
Glazed beef cheeks, celery puree, carrots, potato, horseradish
- Lammhaxe "Marocaine" mit Kichererbsen, Joghurt, Couscous, Chilli 40  
Braised lamb shank moroccan style, chickpeas, yogurt, couscous, chilli
- Entenbrust an Balsamico-Apfelsauce mit geschmortem Rotkohl,  
Bratkartoffeln **gf** 39  
Duck breast, balsamic apple sauce, braised red cabbage, roast potatoes

# Cantina Don Camillo Restaurant

Pflanzlich / plant based

## desserts

Passionsfrucht-Kokosnuss "Crème Catalan" mit Ingwer Glace <b>gf</b>	12
Passion fruit and coconut creme catalan with ginger ice cream	
Mandel-Zimt-Cake, Vanille Creme, Blaubeeren Glace	12
Almond and cinnamon cake, vanilla cream, blueberry ice cream	
Apfel-Crumble mit Quitten Glace <b>gf</b>	12
Apple crumble with quince ice cream	
Schokoladenmousse mit Schokolade-Granita <b>gf</b>	12
Chocolate mousse, chocolate granita	
Ananas Carpaccio, Limetten-Sirup, Kokos-Lemongras-Sorbet <b>gf</b>	12
Pineapple carpaccio with kaffir lime syrup, coconut lemongrass sorbet	

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

## Süsswein / sweet wine

Moscato d'Asti	10cl	8
Bianco Passito, Dogale organic <b>v</b>	5cl	9
Pedro Ximenez Premium Sweet Sherry <b>v</b>	5cl	8

## Liköre / liquers

Limoncino, Giulietta <b>v</b>	4cl	9
Arrancino, Giulietta <b>v</b>	4cl	9
Alloro, Giulietta <b>v</b>	4cl	9