

Cantina Don Camillo Restaurant

3-Gang Menu pflanzlich | 3 course menu plant based

vorspeise / starter

Gegrillte Zucchini auf Buchweizensalat,
Tahini, Nüsse und Samen **gf**
Grilled zucchini with buckwheat salad, tahini, nuts and seeds

hauptgang / main

Gebackene Aubergine mit braunem Reis-Salat, Edamame,
Miso-Sesam-Dressing, Koriander
Roasted aubergine with brown rice salad, edamame,
miso sesame dressing, coriander

dessert

Dessert du Jour

CHF 55

Cantina Don Camillo Restaurant

pflanzlich / plant based

vorspeisen starters

Soup du Jour **v+ gf** 10

Blattsalate an Kürbiskern-Dressing **v+ gf** 10
seasonal leaf salads, pumpkin seed dressing

Gegrillte Zucchini auf Buchweizensalat,
Tahini, Nüsse und Samen **v+ gf** 16
Grilled zucchini with buckwheat salad, tahini, nuts and seeds

Marinierte Rinden mit Geissenkäse, Meerrettich und Brunnenkresse **gf** 18
Marinated beet root with goat cheese, horse radish and watercress

Geräuchertes Auberginen-Puree, Tomaten, feine Kräuter
und hausgemachte Foccachia **v+** 17
Smoked aubergine puree, tomatoes, fine herbs, home made foccachia

Cantina Don Camillo Restaurant

pflanzlich / plant based

hauptspeisen mains

Gemüse-Nussbraten auf Stampfkartoffeln, Erbsen, Salsa Verde gf	32
Veggie-nut roast with crushed potatoes, peas and salsa verde	
Geröstete Süsskartoffeln, Quinoa-Tabouleh, Soja-Joghurt gf	29
Roasted sweet potato with quinoa tabouleh and soy yogurt	
Donna's Burger mit Zwiebel-Chutney und pikanter Mayonaise, Ofenkartoffeln	28
Veggie burger served with onion chutney, spicy mayonnaise, baked potatoes	
Gebackene Aubergine mit braunem Reis-Salat, Edamame, Miso-Sesam-Dressing, Koriander	30
Roasted aubergine with brown rice salad, edamame, miso sesame dressing, coriander	

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

hauptspeisen mains

Don's Rindfleisch-Cheeseburger mit Raclette-Käse überbacken, Zwiebel-Chutney und pikanter Mayonaise, Ofenkartoffeln	32
Beef burger baked with raclette cheese, onion chutney, spicy mayonnaise, potatoes	
Geschmorter Schweinehals in Soja und Ingwer, Soba Nudeln-Erdnuss-Salat gf	33
Braised soy ginger pork collar, soba noodle peanut salad	
Lammragout mit kleinen Kartoffeln, Sommergemüse, Minze gf	36
Lamb ragout with baby potatoes, summer veggies, mint	
Maispouardenbrust mit Couscous, Zucchetti, Mandeln, Harissa-Joghurt	33
Cornfed chicken breast with couscous, zucchini, almonds, harissa yogurt	

Cantina Don Camillo Restaurant

desserts

Erdbeeren mit Holunderblütensirup, Vanille-Glace gf Strawberries with elder syrup, vanilla ice cream		12
Schokoladenmousse, Kirschen, Schokolade-Granita gf v+ Chocolate mousse, cherries, chocolate granita		12
Pfirsich-Mandelkuchen mit hausgemachtem Chai-Glace v+ Peach almond cake with homemade chai ice cream		12
Ananas Carpaccio mit hausgemachtem Kokos-Sorbet v+ gf Pineapple carpaccio with homemade coconut sorbet		12
Donna Camilla Varia Variation of our homemade desserts		19

süsswein / sweet wine

Pedro Ximenez Premium Sweet Sherry v+	5cl	6
Moscato d'Asti	10cl	7