

Menu „Pantheon“

Überraschungs-Menü

4 Gänge

ab 2 Pers Fr. 59.00/Pers

Salate

	klein	Portion
Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.00
Tomatensalat mit Zwiebeln		9.00
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croûtons	18.00	22.00
Tomaten-Mozzarella (Buffalo) garniert mit Rucola	14.00	20.00
Alfa Romeo Rucola-Feigensalat mit Mattonellaschinken	17.00	25.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croûtons und Waldpilzen	14.50	21.50
Ferrari Blattsalat mit gebratenen Cocktailcrevetten und Apfelstückli	14.50	21.50
Porsche Blattsalat mit paniertem und gebratenem Ziegenkäse	14.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli	19.00	24.00
Thonsalat garniert	15.00	18.50
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	15.00	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	14.00	18.50

Wählen Sie italienische Salatsauce, Balsamico- oder French-Dressing.
Alle unsere Saucen sind hausgemacht.

Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	36.00
mit Kalbsschnitzel	34.00
mit Schweinesteak	28.00
mit Pouletschnitzel	24.00
mit Riesencrevetten	32.00
mit Lachssteak	28.00

Kalte Vorspeisen

	klein	Portion
Auberginen-Carpaccio mit Tomaten-Coulis und Bressaola	14.00	22.00
Antipasti-Teller mit Prosciutto di San Pietro Mattonella, Salami, Coppa und Grill-Gemüse	18.00	26.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.00	24.00
Bruschette getoastetes Brot mit Tomatenwürfeli belegt		10.00

Suppen

Tomatensuppe	7.50
Minestrone della Casa	8.00
Bouillon mit Sherry oder Ei	7.00

Pasta und Risotti

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachten Casarecce, Penne, Conchiglie oder Spaghetti (Barilla):		
Napoli, Arrabbiata oder Aglio & Peperoncini	14.00	21.00
Carbonara oder Bolognese	17.00	22.00
Pantheon (mit Salami, Speck und Champignons an Tomatensauce)	17.00	22.00
Lasagne al forno (ca. 25 Minuten)	18.00	24.00
Rosette mit Mortadella, Spinat und Mascarpone (ca. 15 Minuten)	19.00	25.00
Ravioli: - mit Kalbfleischfüllung	20.00	27.00
- mit Ricotta und Spinat an Rahmsauce		
Risotto con funghi	19.00	26.00
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse	19.00	26.00
Risotto ai gamberi (Cocktailcrevetten)	19.00	26.00

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Saltimbocca Romana mit Broccoli und Weisswein-Risotto	27.00	33.00
Schweins-Piccata Milanese mit Spaghetti und Broccoli	27.00	33.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	21.00	27.00
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	21.00	27.00
Schweinsfilet an Morchelsauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse	36.00	42.00
Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse (ca.15 Minuten Wartezeit)		35.00

Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	38.00	44.00
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	38.00	44.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	35.00	41.00
Zarte Kalbsleberli an „Vecchia Romagna“ mit Rösti	29.00	33.00

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Gemüse und Pommes frites		38.00
Rindsentrecôte 200g * mit Gemüse und Pommes frites		45.00

Wahlweise mit Kräuterbutter überbacken, an Pfeffer- oder Morchelsauce.

Vom Lamm

Lammfilet-Streifen Provençale mit Gemüse und Rösti Kroketten		44.00
---	--	-------

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein und Geflügel von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland und Australien (kann mit hormonellen und / oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein).

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Riesencrevetten an Sojasauce im Reisring und mit Gemüse serviert		34.00
Lachssteak auf Linguine mit Peperoni- und Zucchettistreifen an delikater Fischrahmsauce		33.00