



Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttenz | 061 466 40 62

Lehrlingsdinner im Pantheon – Chief for a Day


Jeden letzten Samstag im Monat

verwöhnen Sie unsere Lehrlinge mit einem Dinner im Pantheon.

Kreiert, serviert und mit Liebe zubereitet - von unseren Auszubildenden

Am Samstag, 30. September 2023, ab 18h30 – Start Dinner 19h00

Montag, 18. September bis Freitag, 22. September 2023

	Tagesmenu 1 CHF 21.00 Kleinere Portion* CHF 18.50	Tagesmenu 2 CHF 24.50 Kleinere Portion* CHF 22.00	Vegetarisch CHF 21.00 Kleinere Portion* CHF 18.50
Montag	Weisswein Suppe Siedfleischsalat mit Peperoni und Zwiebeln serviert mit Pommes frites Menusalat *	Weisswein Suppe Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli Menusalat	Weisswein Suppe Antipasti Teller mit Auberginen, Peperoni und Zucchini garniert mit Feta und Pita Brot Menusalat
Dienstag	Blumenkohlsuppe mit Mandeln Gnocchi-Auflauf «Pantheon» mit Chorizo und Zwiebeln gratiniert mit Mozzarella Menusalat *	Blumenkohlsuppe mit Mandeln Pouletspiess «Satay» an Erdnuss-Sauce Pilaw Reis und Butterkefen	Blumenkohlsuppe mit Mandeln Glasnudelsalat mit Gemüse, gebratenen Tofuwürfeln und Ananas mit Sojadressing *
Mittwoch	Rindsbouillon mit Flädli Spaghetti Carbonara mit Truthahnschinken Pilzen und Zwiebeln Menusalat *	Rindsbouillon mit Flädli Rindshuftsteak an Pfifferling Sauce Kartoffelgratin und grüne Bohnen	Rindsbouillon mit Flädli Wrap gefüllt mit Hummus und grillierten Zucchini serviert mit herbstlichem Salat
Donnerstag	Kürbiscrèmesuppe Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Pommes frites Menusalat	Kürbiscrèmesuppe Kalbsragoût mit Weissweinsauce Nudeln Menusalat *	Kürbiscrèmesuppe Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse an Käse-Rahm Sauce Menusalat *
Freitag	Kartoffel-Kurkuma Suppe Militär Käse-Speck Schnitte serviert mit verschiedenen Salaten	Kartoffel-Kurkuma Suppe Linguine mit Lachs- (NO) und Meeresfrüchte-Ragoût (EU) an einer Dill Sauce Menusalat *	Kartoffel-Kurkuma Suppe Herbstlicher Salat mit Falafel und Auberginen-Caviar *
Wochen-Hit CHF 27.00			Wochen-Dessert CHF 8.50
Tagessuppe *** Rindshohrückensteak Tiroler Art mit Röstzwiebeln und Tomaten Jus Pommes frites Marktgemüse			Warme Zimt-Zwetschgen mit Vanille Glace
Fleisch- und Fischdeklaration: Wenn nicht anders definiert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. NO= Norwegen, EU= Europa Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. © Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne eine vegetarische Suppe an.			

Mittagskarte

Suppen / Salate Snacks

	klein	Portion
Tagessuppe	4.50	6.00
Menüsalat		4.50
Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.00
Rucola Salat mit gehobelten Radieschen, Fetawürfel und Frühlingskräuter	12.00	14.50
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croutons	18.00	22.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croutons und Waldpilzen	17.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli	21.00	25.00
Helvetia Blattsalat mit Mini-Militär-Käseschnittchen	16.00	20.00
Thonsalat garniert	15.00	19.00
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	16.50	20.50
Wurst- Käsesalat garniert	15.00	19.00
Bruschette – einmal anders getoastetes Brot mit Feta und gegrilltem Gemüse		12.00

Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	41.00
mit Kalbsschnitzel	41.00
mit Schweinssteak	29.00
mit Pouletschnitzel	29.00
mit Riesencrevetten	34.00

vegetarisch

Spinat-Tortelloni mit Tomaten- oder Rahmsauce	22.00
--	--------------

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

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).

Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.