



Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttentz | 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, 25. September bis Freitag, 29. 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	Gemüse Bouillon mit Pilzen und Glasnudeln Schweins Schnitzel von der Huft an einer Gorgonzola Sauce mit Teigwaren Menüsalat	Gemüse Bouillon mit Pilzen und Glasnudeln Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff Art» mit Reis Marktgemüse *	Gemüse Bouillon mit Pilzen und Glasnudeln Auberginen Piccata auf Kürbis Coulis Spaghetti aglio e olio Menüsalat *
Dienstag	Brot-Knoblauch Suppe Cevapcici (Rind und Schwein) Gemüsereis und Paprika-Bohnen *	Brot-Knoblauch Suppe Poulet-Tender in Knusperpanade Tartare Sauce Kartoffelwedges und Kabissalat *	Brot-Knoblauch Suppe Gnocchi Arrabbiata mit Peperoni, Oliven und Chili Menüsalat *
Mittwoch	Gemüsecrème Suppe Spaghetti Bolognese garniert mit Parmesan-Spähnen Menüsalat *	Gemüsecrème Suppe Kalbs-Pojarski an einer Pfeffersauce mit Kartoffelstock und Rüebli Duo	Gemüsecrème Suppe Kichererbsen Curry-Ragoût mit Pilaw Reis garniert mit Früchten Menüsalat *
Donnerstag	Zwiebel Suppe mit Brot-Croutons Truthahn Ragoût «Jäger Art» Speck, Zwiebeln und Waldpilzen mit Teigwaren Menüsalat *	Zwiebel Suppe mit Brot-Croutons Lammgeschnetzeltes an einer Pommery-Senf Sauce Polenta und Broccoli *	Zwiebel Suppe mit Brot-Croutons Gefülltes Pita Brot mit Spinat und Pilzen serviert mit einem gemischten Salat
Freitag	Griesssuppe mit Gemüseeeinlage Berner Rösti mit Klöpfer und Raclette-Käse überbacken Menüsalat	Griesssuppe mit Gemüseeeinlage Zanderfilet (F) an Noilly Prat Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelwürfel	Griesssuppe mit Gemüseeeinlage Blätterteig-Käse-Schnecken mit herbstlichen Randen, Apfel-Haselnuss Salat
Wochen-Hit CHF 26.00			Wochen-Dessert CHF 8.50
Tagessuppe *** Grappa Risotto mit Pfifferlingen und Parma Schinken Menüsalat			Dessert Variation mit Erdbeer Parfait und Schoko Brownies
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.