



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, 27. April 2024, ab 18h30 – Start Dinner 19h00

Montag, 22. April bis Freitag, 26. April 2024

	Tagesmenu 1 CHF 21.00 Kleinere Portion* CHF 19.00	Tagesmenu 2 CHF 24.50 Kleinere Portion* CHF 22.50	Vegetarisch CHF 21.00 Kleinere Portion* CHF 19.00
Montag	Griesssuppe Wienerli im Speckmantel mit Kartoffel- und Blattsalat	Griesssuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art hausgemachte Spätzli Menusalat *	Griesssuppe Bärlauchspätzli gratiniert mit Pilzen und grünen Spargeln Menusalat *
Dienstag	Bärlauchsuppe Schweinsragoût an Apfel-Calvadossauce Kartoffelstock Menusalat *	Bärlauchsuppe Poulet Cordon Bleu mit Cheddar und Chorizo Pommes frites Coleslaw	Bärlauchsuppe Spaghetti aglio e olio e peperoncino Parmesan Menusalat *
Mittwoch	Lauchcrèmesuppe mit Speck Truthahngeschnetzeltes an roter Thai Curry Sauce Kantonesischer Reis Menusalat*	Lauchcrèmesuppe mit Speck Rindshohrückensteak vom Grill Kartoffelgratin Kräuter Zucchini	Lauchcrèmesuppe mit Speck Frühlingssalat mit Melone, Feta Käse und weissen Spargelspitzen garniert mit Crispy Mais *
Donnerstag	Rüebli-Ingwersuppe Schweinsschnitzel in Ciabatta Brot mit scharfer Pepitosauce gemischter Salat	Rüebli-Ingwersuppe Kalbsgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Polenta und grünen Spargeln *	Rüebli-Ingwersuppe Tomaten gefüllt mit Gemüse-Couscous an Parmesansauce und Basilikum Menusalat
Freitag	Currysuppe mit Pouletwürfel «Farfalle Pantheon» an Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Pilzen Menusalat *	Currysuppe mit Pouletwürfel Egli Filet (PL) im Uelibier Teig mit Zitronen-Mayonnaise dazu Salzkartoffeln und Wirsing	Currysuppe mit Pouletwürfel Gebratene Linsen Galetten mit sautierten Aprikosen und Burratina Menusalat

Wochen-Hit CHF 27.00

Tagessuppe

Rindsschnitzel à la minute
an Knoblauch Mousseline
dazu Brätlerkartoffeln
und weisse Spargeln

Jubiläums Wochen-Hit CHF 21.00

Tagessuppe oder Menusalat

Laverknepfla
an Zwiebelsauce
mit Bratkartoffeln



Wochen-Dessert CHF 8.50

Schoggimousse-Kuchen
garniert

Fleisch- und Fischdeklaration. Wenn nicht anders definiert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. PL = Polen

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

© Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne eine vegetarische Suppe an.



Mittag / Suppen / Salate Snacks

	klein	Portion
Tagessuppe	4.50	6.00
Menüsalat		4.50
Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.00
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	22.00	26.00
Helvetia Blattsalat mit Mini-Militär-Käseschnitten	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

Mittag / Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

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

Mittag / Vegetarisch

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

Wählen Sie 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