

Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttenz | 061 466 40 62

75


JAHRE
VERWURZELT
IN DER REGION

Von der Metzgerei zum Gastrounternehmen - ein Grund Danke zu sagen und zu Feiern... Unser Jubiläumsmotto lautet: „Ein Jahr voller Genuss und Überraschungen“. Verschiedene Angebote und Anlässe sind geplant. Ein Beispiel der Brüderli Jubiläums Wochen-Hit. Bis Ende 2024 basiert der jeweilige Wochenhit mittags auf den Rezepten unserer Mitarbeitenden. Sie erhalten damit die Gelegenheit, spezielle Rezept-Ideen zu entdecken und wir, Ihnen unsere Mitarbeitenden vorzustellen.

Montag, 29. April bis Freitag, 03. Mai 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 | Peperonicrèmesuppe Bärlauchbratwurst an Zwiebelsauce Pommes frites Menusalat | Peperonicrèmesuppe Kaninchenschenkel an Senfsauce Nudeln und Rüebl Duo | Peperonicrèmesuppe Mozzarella-Sticks paniert auf Rohkostsalat garniert mit Melone und Eier |
| Dienstag | Rindsbouillon mit Backerbsen Schweinssteak Hawaii mit Ananas und Raclettekäse Tomaten-Spaghetti Menusalat | Rindsbouillon mit Backerbsen Rindsgeschnetzeltes an Zwiebel-Kräuterbittersauce Risibisi Menusalat * | Rindsbouillon mit Backerbsen Grüne Spargeln paniert mit Süsskartoffel-Pommes frites und Sauerrahm Menusalat |
| Mittwoch | <i>Wir wünschen unseren Gästen einen schönen Feiertag und bedanken uns für Ihr Vertrauen.</i> Sonntagskarte Sonntagskarte Sonntagskarte <i>Unser Restaurant ist am 1. Mai von 10h00 bis 16h30 geöffnet.</i> | | |
| Donnerstag | Safran-Fisch Suppe Rindshacksteak mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert Pommes frites Menusalat | Safran-Fisch Suppe Osso Buco (Kalb) Spaghetti mit Tomatensauce Rucola und Parmesan Menusalat | Safran-Fisch Suppe Gebratene Gnocchi mit Spargeln und Cherry Tomaten an Bärlauchsauce Menusalat * |
| Freitag | Spargelcrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes „Basquaise“ an Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln Spaghetti Menusalat * | Spargelcrèmesuppe Lachstranche gebraten (NW) an Noilly Prat Sauce in Blätterteigbuns Knoblauchspinat | Spargelcrèmesuppe Ganze Artischocke Vinaigrette serviert mit Wedges Menusalat |



| | | |
|--|--|--|
| Wochen-Hit CHF 27.00 | Jubiläums Wochen-Hit CHF 21.00 | Wochen-Dessert CHF 8.50 |
| Tagessuppe *** Rindstatar garniert Pommes frites serviert mit Blattsalat |  Tagessuppe oder Menusalat *** «Krautfleckerl» Österreichische Teigwaren mit Kabis | Frischer Fruchtsalat mit Cassis Glacé |

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

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