


Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttenz | 061 466 40 62



Samstag, 2. November 2024 – Tag der offenen Türen
 Schauen Sie hinter die Kulissen der Brüderli Gastronomie AG
 ab 11.00 Uhr – 17.00 Uhr
 in Getec Park, Rheinfelderstrasse, Schweizerhalle
www.bruederli.com

Montag, 21. Oktober bis Freitag, 25. Oktober 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	Gemüsecrèmesuppe Äpler Magronen mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelwürfel Menusalat *	Gemüsecrèmesuppe Wildfleischgeschnetzeltes (EU) «Vignerone» mit Speck und Pilzen, an Traubensauce Spätzli und Rosenkohl *	Gemüsecrèmesuppe Pita gefüllt mit Salat, Rotkraut, Feta, Mais und Tomaten an Joghurtsauce und Süsskartoffel-Pommes
Dienstag	Kürbiscrèmesuppe Fleischkäse paniert serviert mit Kartoffel- und Blattsalat	Kürbiscrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes nach «Buyriani Art» mit würzigem Curryreis Menusalat *	Kürbiscrèmesuppe Bruschette mit Marroni-Hummus serviert mit winterlichem Salat
Mittwoch	Gerstensuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes frites Menusalat	Gerstensuppe Rindsgeschnetzeltes an Zwiebel-Pfefferrahmsauce hausgemachte Spätzli und gebratene Zucchini *	Gerstensuppe Nüsslissalat garniert mit Ei und Randen serviert mit Kürbispiccata *
Donnerstag	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti an Chilisauce mit Zwiebeln und Salsiccia Menusalat *	Kartoffel-Lauchsuppe Poulet Cordon Bleu gefüllt mit Mozzarella und Basilikum-Pesto Risotto Broccoli	Kartoffel-Lauchsuppe Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln Menusalat *
Freitag	Pilzcrèmesuppe Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen und Mais Pilawreis Menusalat *	Pilzcrèmesuppe Tagliatelle an Kräuter-Meerrettichsauce garniert mit Rauchlachs und Randen Menusalat *	Pilzcrèmesuppe Kürbisrisotto mit Birnen und Marroni Menusalat *
Wochen-Hit CHF 27.00		Jubiläums-Wochenhit	
		CHF 21.00	
Tagessuppe *** Kalbs-Saltimbocca Tomatenspaghetti und Mischgemüse		 Evelina's « Plain in pigna »	
		Wochen-Dessert CHF 8.50	
		Lauwarmes Apfel-Crumble mit Vanilleglacé garniert	
Fleisch- und Fischdeklaration. Wenn nicht anders definiert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. (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.			



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