

# Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttenz | 061 466 40 62

Unser Lehrlingsevent  
macht Sommerpause  
bis 27. September  
Herzlichen Dank



**Lehrlingsdinner im Pantheon – Chief for a Day**  
**jeden letzten Samstag im Monat (mit Ausnahmen)**  
**verwöhnen Sie unsere Lehrlinge mit einem Dinner im Pantheon.**  
Kreiert, serviert und mit Liebe zubereitet - von unseren Auszubildenden  
**ab 18h30 – Start Dinner 19h00**

**Wir freuen uns auf Ihre Reservation unter: [info@bruederli.com](mailto:info@bruederli.com)**

**Montag, 02. Juni 2025 bis Freitag, 06. Juni 2025**

	<b>Tagesmenu 1</b> <b>CHF 21.00</b> Kleinere Portion* CHF 19.00	<b>Tagesmenu 2</b> <b>CHF 24.50</b> Kleinere Portion* CHF 22.50	<b>Vegetarisch</b> <b>CHF 21.00</b> Kleinere Portion* CHF 19.00
<b>Montag</b>	<b>Spargelcrèmesuppe</b> Schweinefleischstreifen paniert auf Rohkostsalat mit Currymayonnaise	<b>Spargelcrèmesuppe</b> Pouletschenkel - Pilzragoût mit Kräutersauce Reis Erbsen *	<b>Spargelcrèmesuppe</b> Peperoni gefüllt mit Couscous, Kichererbsen und würzigem Gemüse Menusalat
<b>Dienstag</b>	<b>Gemüsecrèmesuppe</b> Spaghetti all'arrabiata garniert mit Bresaola und Schwarzwald Schinken Menusalat	<b>Gemüsecrèmesuppe</b> Kalbsgeschnetzeltes mit Chorizosauce Nudeln Bohnen *	<b>Gemüsecrèmesuppe</b> Gebratene Gnocchi mit Gorgonzolasauce und grünen Spargeln Menusalat *
<b>Mittwoch</b>	<b>Rindsbouillon mit Gemüsejulienne</b> Schweinschalssteak an Pfeffersauce Spätzli Menusalat	<b>Rindsbouillon mit Gemüsejulienne</b> Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff Art“ Kartoffelstock Marktgemüse *	<b>Rindsbouillon mit Gemüsejulienne</b> Pilz- Croque Monsieur überbacken mit Raclettekäse serviert mit verschiedenen Salaten
<b>Donnerstag</b>	<b>Frühlingszwiebelsuppe</b> Kalbs Adrio mit Senfsauce Nudeln Menusalat	<b>Frühlingszwiebelsuppe</b> Poulet Cordon Bleu mit Chorizo und Emmentaler Pommes duchesse grüne Bohnen	<b>Frühlingszwiebelsuppe</b> Quesadillas gefüllt mit Cheddar serviert mit verschiedenen Salaten
<b>Freitag</b>	<b>Peperonicrèmesuppe</b> „Club Sandwich“ mit gebratenem Speck, Käse, Eier und Schinken garniert mit Salaten	<b>Peperonicrèmesuppe</b> Seelachsfilet (NLD) gebraten an Zitronen-Kapernsauce Risotto Kräuterrüebli	<b>Peperonicrèmesuppe</b> Spargelpiccata Tomaten Spaghetti Menusalat
<b>Wochen-Hit CHF 27.00</b>		<b>Monats-Empfehlung CHF 42.00</b>	<b>Wochen-Dessert CHF 8.50</b>
Tagessuppe ***  Metzgerspiess mit scharfer Pepitosauce Pommes frites Coleslaw Salat		Bunter Blattsalat ***  Angus - Rindshohrückensteak Kräuterbutter Brätler Kartoffeln weisse Spargel ***  Wochen Dessert	Schoggi Mousse garniert mit Erdbeeren
<b>Fleisch- und Fischdeklaration:</b> Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. (NLD) = Niederlande <b>Allergene:</b> 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

	<b>klein</b>	<b>Portion</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>4.50</b>	<b>6.00</b>
<b>Menüsalat</b>		<b>4.50</b>
<b>Blattsalat</b>		<b>8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>10.00</b>
Salat Alvis <b>Blattsalat mit Pouletstreifen und Croutons</b>	<b>18.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Bugatti</b> Blattsalat mit Speck, Croutons und Waldpilzen	<b>17.50</b>	<b>21.50</b>
<b>Blattsalat Colosseo</b> mit frischen Kalbsleberli	<b>22.00</b>	<b>26.00</b>
<b>Helvetia</b> Blattsalat mit Mini-Militär-Käseschnitten	<b>16.00</b>	<b>20.00</b>
<b>Thonsalat garniert</b>	<b>15.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Wurstsalat Pantheon</b> mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	<b>16.50</b>	<b>20.50</b>
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>	<b>15.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Bruschette – einmal anders</b> getoastetes Brot mit Feta und gegrilltem Gemüse		<b>12.00</b>

## Mittag / Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

<b>mit Entrecôte</b>	<b>41.00</b>
<b>mit Kalbsschnitzel</b>	<b>41.00</b>
<b>mit Schweinesteak</b>	<b>29.00</b>
<b>mit Pouletschnitzel</b>	<b>29.00</b>
<b>mit Riesencrevetten</b>	<b>34.00</b>

## Mittag / Vegetarisch

<b>Spinat-Tortelloni</b> mit Tomaten- oder Rahmsauce	<b>22.00</b>
--	--------------

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