

Restaurant Pantheon

Hofackerstrasse 72 | 4132 Muttenz | 061 466 40 62

Ein Dinner, ein Apero oder eine Führung bei uns im Pantheon?

Ob Sie eine Feier planen oder das Pantheon näher kennenlernen möchten, wir freuen uns auf Sie
Wir bieten geführte Museum – Rundgänge
mit der passenden kulinarischen Begleitung für verschiedene Anlässe

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter
061 816 60 33 oder info@bruederli.com

Montag, 30. Juni 2025 bis Freitag, 04. Juli 2025

| | 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 | Peperonicremesuppe Pouletschenkel mariniert mit Chili und Honig Pommes frites Menusalat | Peperonicremesuppe Spätzlipfanne mit pikanten Rindshuftstreifen Zwiebeln und Speck Menusalat | Peperonicremesuppe Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung Cherrytomaten und Rucolasauce Menusalat * |
| Dienstag | Bärlauchcremesuppe Kalbs Bratwurst mit Zwiebelsauce Spätzli Menusalat | Bärlauchcremesuppe Kalter Roastbeefeller mit Sauce Tartar Pommes frites Salatgarnitur | Bärlauchcremesuppe „Belegte Brötli“ mit Ei und Coleslaw dazu verschiedene Salate |
| Mittwoch | Gemüsecremesuppe Fleischkäsesalat mit Peperoni und Zwiebeln Kräuterdressing Pommes frites * | Gemüsecremesuppe Rindsragout mit Tomatensauce Oliven und Basilikum Reis Broccoli * | Gemüsecremesuppe Taboulé Salat mit Gurken, Tomaten, Minze und Rosinen garniert mit grünen Spargel und Eier * |
| Donnerstag | Kalte Zucchetti-Basilikumsuppe Spiessli mit Meatballs, Peperoni und Zwiebeln Chili jus Pommes risolées Menusalat | Kalte Zucchetti-Basilikumsuppe Poulet Saltimbocca an Cognac jus Weisswein Risotto Rüebli und Erbsen | Kalte Zucchetti-Basilikumsuppe Auberginen gefüllt mit Tomaten und Eibly gratinert mit Mozzarella verschiedene Salate |
| Freitag | Spargelsuppe Schweinhalssteak „Hawai“ mit Ananas und Raclettekäse dazu verschiedene Salate | Spargelsuppe Zanderfilet (NL) auf Gemüsebett mit Tomaten-Currysauce und Nudeln | Spargelsuppe Spargel Duo im Blätterteigmantel serviert mit Blattsalat |
| Wochen-Hit CHF 27.00 | | Monats-Empfehlung CHF 42.00 | Wochen-Dessert CHF 8.50 |
| Tagessuppe *** Schweins Cordon Bleu mit Bündnerfleisch und Bergkäse serviert mit Salat | | Bunter Blattsalat *** Bison Steak (CAN) an Schalotten Sauce Brätler Kartoffeln Tagesgemüse *** Wochen Dessert | Hausgemachtes Nuss Parfait garniert mit Nutella Brownies |
| Fleisch- und Fischdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. (NL) = Niederlande 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