

# 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](mailto:info@bruederli.com)

## Montag, 06. Oktober bis Freitag, 10. Oktober 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>Steinpilzcrèmesuppe</b> Truthahnragoût Oreganosauce Teigwaren Menusalat *	<b>Steinpilzcrèmesuppe</b> Rindshohrückensteak Jägersauce Pommes frites Wintergemüse	<b>Steinpilzcrèmesuppe</b> Süsskartoffelragoût Thaicurrysauce Shitakepilze   Cashewnüsse Reis   Menusalat *
<b>Dienstag</b>	<b>Weissweinsuppe</b> Spätzlipfanne Parmesansauce Herbstgemüse   Pilze Rohschinken   Menusalat *	<b>Weissweinsuppe</b> Schweinsfiletmedaillons Apfel-Calvadossauce Risotto Rosenkohl *	<b>Weissweinsuppe</b> Käseschnitte Nüsslisalat Kräuterdressing Feigen   Baumnüsse
<b>Mittwoch</b>	<b>Hühnercrèmesuppe mit Pouletwürfel</b> Chili con carne Bohnen   Mais Reis Menusalat *	<b>Hühnercrèmesuppe mit Pouletwürfel</b> Rindssaftplätzli Rotweinjus Kartoffelstock Rüebli   Pastinaken	<b>Hühnercrèmesuppe mit Pouletwürfel</b> Kürbisrisotto Birnen   Maroni Menusalat *
<b>Donnerstag</b>	<b>Rote Thaicurrysuppe</b> Pouletbrust Zwiebel-Specksauce Bratkartoffeln Menusalat	<b>Rote Thaicurrysuppe</b> Schweins Cordon bleu Schinkenspeck   Emmentaler   Pilze Country fries Marktgemüse	<b>Rote Thaicurrysuppe</b> Knusprige Safranreis-Galette Tomaten-Gemüseragoût Menusalat
<b>Freitag</b>	<b>Süsskartoffelsuppe</b> Spaghetti Bolognese (Rind) Menusalat *	<b>Süsskartoffelsuppe</b> Fischduo gebraten «Goldbrasse & Schollenfilet» (FAO 27) geräucherte Paprikasauce Salzkartoffeln   Broccoli	<b>Süsskartoffelsuppe</b> Kürbispiccata Schnittlauchsauce Spaghetti Menusalat *

**Wochen-Hit CHF 27.00**

Tagessuppe  
\*\*\*  
Rinds Tatar  
Country fries  
Blattsalat

*Monats-Empfehlung CHF 42.00*

Bunter Blattsalat  
\*\*\*  
Rinds Entrecôte  
Rosa Pfeffersauce  
Rösti Kroketten  
Tagesgemüse  
\*\*\*  
Wochen Dessert

**Wochen-Dessert CHF 8.50**

Schoggimousse  
garniert

**Fleisch- und Fischdeklaration:** Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. (FAO 27) = Nordostatlantik  
**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

	<b>klein</b>	<b>Portion</b>
<b>Menüsalat   Tagessuppe</b>		<b>4.50</b>
<b>Blattsalat</b>		<b>8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>10.00</b>
<b>Salat bowl «Cabrio»</b>	<b>17.00</b>	<b>21.00</b>
Blattsalat   Eier   Avocado   Mango   Pinienkerne		
<b>«Griechischer Bauernsalat»</b>	<b>17.00</b>	<b>21.00</b>
Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven		
<b>Salat «Alvis»</b>		
Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons	<b>18.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Salat «Alpine»</b>	<b>23.00</b>	<b>27.00</b>
Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze		
<b>Thonsalat garniert</b>	<b>15.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Wurstsalat Pantheon</b>	<b>16.50</b>	<b>20.50</b>
Klöpfer   Salametti   Käse   Tomaten		
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>	<b>15.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Sommer - Bruschette</b>		<b>12.00</b>
getoastetes Brot   Tomaten-Feta Crème   Basilikum		

## Mittag / Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

<b>mit Entrecôte   Kalbsschnitzel</b>	<b>41.00</b>
<b>mit Schweinssteak   Pouletschnitzel</b>	<b>29.00</b>
<b>mit Riesencrevetten</b>	<b>34.00</b>
<b>mit Egli Filet (EU) im Bierteig und Sauce Tartar</b>	<b>29.00</b>

## Mittag / Vegetarisch

<b>Gemüse Capuns mit Käse- Rahmsauce</b>	<b>26.00</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