# **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, 03. November bis Freitag, 07. November 2025

	Tagesmenu 1	Tagesmenu 2	Vegetarisch
	CHF 21.00	CHF 24.50	CHF 21.00
	Kleinere Portion*	Kleinere Portion*	Kleinere Portion*
	CHF 19.00	CHF 22.50	CHF 19.00
Montag	Wirsingcrèmesuppe	Wirsingcrèmesuppe	Wirsingcrèmesuppe
	Ofenfleischkäse	Kalbsschulterbraten	Ricotta-Spinattortelloni
	Spiegelei	Steinpilzsauce	All'arrabbiata
	Pommes frites	Risotto	Menusalat *
	Coleslaw Salat	Tagesgemüse	
Dienstag	Rote Thaicurry-Gemüsesup		Rote Thaicurry-Gemüsesuppe
	Böbbi Klöpfer	Rindsgeschnetzeltes	Spaghetti aglio e olio
	Raclettekäse   Speck	«Stroganoff Art»	Schnittlauch   Parmesanspäne
	Country fries	Hausgemachte Spätzli	Menusalat *
	Menusalat	Menusalat *	
Mittwoch	Kartoffelcrèmsuppe	Kartoffelcrèmsuppe	Kartoffelcrèmsuppe
	Caesar Salad	Schweins Cordon Bleu	Linsengalette gebraten
	panierte Pouletstreifen	Schinken   Raclettekäse	gratiniert mit Mozzarella
	Eier   Tomaten	Pommes frites	Spaghetti
	Parmesandressing	Tagesgemüse	Tomatensauce
			Menusalat
Domeston	Dennika Dindflaiashaunna	Denvilse Dindfleieebeunne	Danvika Dindflaiachaunna
Donnerstag	Paprika-Rindfleischsuppe "Elsässer Sauerkraut"	Paprika-Rindfleischsuppe Kalbsschnitzel	Paprika-Rindfleischsuppe Omelette mit Pilzen
	geräuchte Rippli   Speck	Pilz-Rahmsauce	Salatvariation
	Bierwurst   Kartoffel	Nudeln	Salatvariation
	Menusalat	Rüebli   Pastinaken	
	Meriusaiai	Nuebii   Fasiiilakeii	
Freitag	Rindsbouillon	Rindsbouillon	Rindsbouillon
. ronag	mit Kräuterflädli	mit Kräuterflädli	mit Kräuterflädli
	Hot Dog «Pantheon Art»	Pochiertes Saiblingfilet (ITA)	Safran Arancini
	Wienerli   Käse	Süsskartoffel-Curryragoût	Sauerrahm-Kräuterdip
	im Toastbrot   paniert	Schupfnudeln	Nüsslisalat
	Salatvariation		
Wochen-Hit CHF 27.00		Monats-Empfehlung CHF 42.00	Wochen-Dessert CHF 13.00
		Bunter Blattsalat	
		***	
	Tagessuppe	Rinds Entrecôte	
***		Rosa Pfeffersauce	Popcorn
ŀ	Kalbs Ossobuco	Rösti Kroketten	Panna Cotta
Į E	Balsamicosauce	Tagesgemüse	garniert
	Nudeln	***	g
	Tagesgemüse	Wochen Dessert	
l			0 1 1 (174) 14 11

Fleisch- und Fischdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. (ITA) = Italien 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

Menüsalat   Tagessuppe Blattsalat Gemischter Salat Salat bowl «Cabrio» Blattsalat   Eier   Avocado   Mango   Pinienkerne «Griechischer Bauernsalat» Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven Salat «Alvis» Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons Salat «Alpine» Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze Thonsalat garniert  4.50 8.50 17.00 21.00
Gemischter Salat Salat bowl «Cabrio» 17.00 21.00 Blattsalat   Eier   Avocado   Mango   Pinienkerne «Griechischer Bauernsalat» Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven Salat «Alvis» Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons 18.00 22.00 Salat «Alpine» 23.00 27.00 Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Salat bowl «Cabrio»  Blattsalat   Eier   Avocado   Mango   Pinienkerne  «Griechischer Bauernsalat»  Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven  Salat «Alvis»  Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons  Salat «Alpine»  Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Blattsalat   Eier   Avocado   Mango   Pinienkerne <b>«Griechischer Bauernsalat»</b> Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven <b>Salat «Alvis»</b> Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons <b>Salat «Alpine»</b> Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
«Griechischer Bauernsalat»17.0021.00Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   OlivenSalat «Alvis»Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons18.0022.00Salat «Alpine»23.0027.00Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Tomaten   Gurken   Peperoni   Zwiebel   Feta   Oliven  Salat «Alvis»  Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons  Salat «Alpine»  23.00  Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Salat «Alvis» Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons 18.00 22.00 Salat «Alpine» 23.00 27.00 Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Blattsalat   Pouletstreifen   Brot-Croûtons 18.00 22.00 Salat «Alpine» 23.00 27.00 Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Salat «Alpine» 23.00 27.00 Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
Blattsalat   pikante Rindfleischstreifen   Zwiebel   Waldpilze
······································
······································
Wurstsalat Pantheon 16.50 20.50
Klöpfer   Salametti   Käse   Tomaten
Wurst- Käsesalat garniert 15.00 19.00
Sommer - Bruschette 12.00
getoastetes Brot   Tomaten-Feta Crème   Basilikum
NAILLOG / Titures challers in vails unit on the de Davis
Míttag / Fítnessteller jeweils mit Café de Paris
mit Entrecôte   Kalbsschnitzel 41.00
mit Schweinssteak   Pouletschnitzel 29.00
mit Riesencrevetten 34.00
mit Egli Filet (EU) im Bierteig und Sauce Tartar 29.00

## Míttag / Vegetarísch

### Gemüse Capuns mit Käse- Rahmsauce

26.00

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 Leistungsfördern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein).

Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene