

Lehrlingsdinner im Pantheon – Chief for a Day Jeden letzten Samstag im Monat

verwöhnen Sie unsere Lehrlinge mit einem Dinner im Pantheon.
Kreiert, serviert und mit Liebe zubereitet - von unseren Auszubildenden
Am Samstag, 28. September 2024, ab 18:30 – Dinner 19:00 Uhr



Dienstag, 30. April – Samstag, 04. Mai 2024

	Mittagsmenu CHF 22.00 Kleinere Portion* CHF 19.50	
	Sonntags und montags bleibt die Waage geschlossen	
Dienstag	Tagessuppe Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Kroketten und einem Löwenzahnsalat	<div style="border: 1px solid red; padding: 10px; text-align: center;"> <p><u>Jubiläums Wochen-Hit CHF 21.00</u></p> <p><u>vegetarisch</u></p> <p>Tagessuppe oder Menusalat *** Krautfleckerl Österreichische Pasta mit Kabis</p> </div> <p><u>Wochenhit CHF 22.00</u></p> <p>Tagessuppe oder Menusalat *** Suuri Rindsläberli mit Rösti</p> <p><u>Wochendessert CHF 7.50</u></p> <p>hausgemachte Heidelbeeren-Pie</p>
Mittwoch	Tagessuppe Heute bleibt die Wirtschaft zur Waage aufgrund des Feiertages 1. Mai geschlossen.	
Donnerstag	Tagessuppe Spaghetti Bolognese (Rind) mit grünem Salat *	
Freitag	Tagessuppe Seelachs gebraten (NO) auf Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln *	
Samstag	Tagessuppe Lammkoteletts (NZ) an Kräuterjus mit Peperonata und Kartoffelgratin *	

Fleisch- / Fischdeklaration: Wenn nicht anders definiert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. NO = Norwegen, NZ = Neuseeland
Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.