

Menu „Pantheon“

Überraschungs-Menü

4 Gänge

Fr. 59.00

Salate

	klein	Portion
Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.00
Tomatensalat mit Zwiebeln		9.00
Salatteller schön garniert		18.50
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croutons		22.00
Tomaten-Mozzarella (Buffalo) garniert mit Rucola	14.00	20.00
Alfa Romeo Rucola-Feigensalat mit Parmaschinken	17.00	25.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croutons und Waldpilzen	14.50	21.50
Ferrari Blattsalat mit gebratenen Cocktailcrevetten und Apfelstückli	14.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli		24.00
Thonsalat garniert		18.50
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	15.00	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	14.00	18.50

Wählen Sie italienische Salatsauce, Balsamico- oder French-Dressing.
Alle unsere Saucen sind hausgemacht.

Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	36.00
mit Kalbsschnitzel	34.00
mit Schweinesteak	28.00
mit Pouletschnitzel	24.00
mit Riesencrevetten	32.00
mit Lachssteak	28.00

Kalte Vorspeisen

	klein	Portion
Bresaola-Carpaccio mit Parmesanflocken	17.00	24.00
Vitello Tonnato	17.00	24.00
Prosciutto di Parma garniert	18.00	25.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.00	23.00
Bruschette getoastetes Brot mit Tomatenwürfeli belegt		10.00

Suppen

Tomatensuppe		7.50
Minestrone della Casa		8.00
Bouillon mit Sherry oder Ei		7.00

Pasta und Risotti

Wir sind stolz auf unsere hausgemachten Teigwaren

	Vorspeise	Hauptgang
Lasagne al forno (ca. 25 Minuten)	17.00	23.00
Rosette mit Mortadella, Spinat und Mascarpone (ca. 15 Minuten)	18.00	24.00
Ravioli mit Kalbfleischfüllung	19.00	26.00
Spaghetti (Barilla) oder Casarecce : Napoli, Arrabbiata oder Aglio & Peperoncini	13.00	19.00
Carbonara oder Bolognese	15.00	21.00
Fra Diavolo (mit Meeresfrüchten pikant gewürzt)	16.00	21.00
Risotto con funghi	18.00	25.00
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse	18.00	25.00
Risotto ai gamberi (Cocktailcrevetten)	18.00	25.00

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Saltimbocca Romana mit Weisswein-Risotto	29.00	35.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	18.00	24.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Spätzli	18.00	24.00
Piccata mit Tomaten-Spaghetti	29.00	35.00
Schweinsfilet an Morchelsauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse	34.00	40.00

Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	37.00	43.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Spätzli	37.00	43.00
Zarte Kalbsleberli an „Vecchia Romagna“ mit Rösti	28.00	32.00
Kalbssteak an Calvadosrahmsauce, Rösti-Kroketten und Gemüse	48.00	

Vom Rind

Rib-Eye-Steak 250g * mit Gemüse und Pommes frites		49.00
Rindsentrecôte 200g * mit Gemüse und Pommes frites		44.00
Rindsfilet-Tournedos 180g * mit Gemüse und Rösti-Kroketten		49.00

Wahlweise mit Kräuterbutter überbacken, an Pfeffer- oder Morchelsauce.

Vom Lamm

Lammfilet „Provençale“ zartrosa gebraten mit Gemüse und Rösti Kroketten		43.00
--	--	-------

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein und Geflügel von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Rind aus BR/RA (kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein), Lamm aus Neuseeland und Australien.

Fisch und Meeresfrüchte

Riesencrevetten pikant mit Spaghetti und Gemüsestreifen		39.00
Eglifilet „Müllerin Art“ mit Gemüse und Reis		36.00
Lachssteak mit gebratenen Zwiebeln, Gemüse und Reis		39.00