

Menu „Pantheon“

Überraschungs-Menü

4 Gänge

Fr. 59.00

Salate

	klein	Portion
* Blattsalat		8.50
* Gemischter Salat		10.00
* Salatteller schön garniert		18.50
* Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croutons		22.00
* Tomaten-Mozzarella (Buffalo)	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
* 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.

**Die mit einem * gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen
gerne durchgehend. Alle anderen Gerichte zwischen
11.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr.**

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

Suppen

* Tagessuppe		6.00
* Tomatensuppe		7.50
* Minestrone mit Bruschette		8.00
* Gelbe Peperonicrèmesuppe		7.50

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 und Arrabbiata	13.00	19.00
Carbonara und Pesto	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

Schweizer Spezialitäten

Schweinsschnitzel „Val Blenio“		32.00
gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, hausgemachte Penne und Gemüse		
„Zunftspiesschen“		34.00
Kalbsleber mit Speck und Salbei mit goldbrauner Rösti		
„Zürcher Geschnetzeltes“		42.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons mit goldbrauner Rösti		

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Saltimbocca Romana	29.00	35.00
* Schweinsschnitzel paniert	18.00	24.00
* Rahmschnitzel	18.00	24.00
Piccata mit Tomaten-Spaghetti	29.00	35.00
Schweinsfilet an Grappasauce mit Marktgemüse	34.00	40.00

Vom Kalb

Wiener Schnitzel	37.00	43.00
Rahmschnitzel	37.00	43.00
Scaloppine al Limone	37.00	43.00
* Zarte Kalbsleberli mit „Vecchia Romagna“	28.00	32.00
Kalbssteak an Calvadosrahmsauce		48.00

Vom Rind

Rib-Eye-Steak 250g * mit Kräuterbutter		49.00
Rindsentrecôte 200g *		44.00
Rindsfilet-Tournedos 180g * an Portweinsauce		49.00

Vom Lamm

Lammnierstück „Provençale“ zartrosa gebraten		43.00
--	--	-------

Wählen Sie Ihre Beilage: Reis, Risotto, Pasta, Spätzli oder Pommes frites und Gemüse

Fisch und Meeresfrüchte

Riesencrevetten mit Zitronenrisotto und frischem Marktgemüse		39.00
Zanderfilet gebraten mit Orangen		39.00
Lachsforellenfilet mit Dillschaum		39.00

Wählen Sie Ihre Beilage: Salzkartoffeln, Reis, Spätzli oder Ihre Lieblingspasta, Pommes Frites und Gemüse.

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

Snacks

* Sandwichs Schinken, Salami oder Käse		7.00
* Sandwichs mit Parmaschinken		13.00
* Salametti und Parmesan als Zvieriplättli		14.00
* Bündnerfleisch garniert		24.00
* Bruschette getoastetes Brot mit Tomatenwürfeli belegt		10.00

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.

Desserts

Vermicelles mit Rahm	10.00
Kleine Portion	7.50
Coupe Nesselrode	12.00
Kleine Portion	9.00
Karamellierte Feigen	12.00
mit Vanilleglace	
Hausgemachtes Quitten-Parfait	12.00
garniert mit Früchten	
Kleiner Käseteller	14.00
mit Trauben und Nüssen	

Erkundigen Sie sich nach dem Tagesangebot und der Glacekarte. Unsere Service-
mitarbeiter beraten Sie gerne.