

DAL 1993

*Il
Pantheon*

CUCINA ITALIANA

Amore 
Pasta
Vino e
Basta

Gentili Ospiti

Vi preghiamo di comunicare al nostro personale di servizio eventuali allergie o intolleranze prima di effettuare l'ordine. Il nostro personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni sugli ingredienti e sulla preparazione dei piatti.





























Liebe Gäste

Wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte gerne zur Verfügung.

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGEN-LEGENDE

-  Cereali contenenti glutine / Glutenhaltiges Getreide
-  Crostacei / Krebstiere
-  Uova / Eier
-  Pesce / Fisch
-  Arachidi / Erdnüsse
-  Soia / Soja
-  Latte e lattosio / Milch/Laktose
-  Frutta a guscio / Schalenfrüchte (Nüsse)
-  Sedano / Sellerie
-  Senape / Senf
-  Semi di sesamo / Sesam
-  Solfiti / Sulfite
-  Lupini / Lupinen
-  Molluschi / Weichtiere

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO	27.00
Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar, aromatisch abgeschmeckt und nach traditioneller Art serviert	
  	
GAMBERONI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI	29.00
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini	
 	
TORRETTA DI AVOCADO E GAMBERI	26.00
Grillierte Crevetten auf cremiger Avocado	
	
CARPACCIO DI MANZO	26.00
Hauchdünn geschnittenes rohes Rindsfilet, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und frisch gehobeltem Parmesan	
 	
BRUSCHETTA AL POMODORO	12.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Knoblauch	
  	
BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA DI BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHI	17.00
Bruschetta mit Burrata, Mortadella und Pistazien	
  	
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI	24.00
Hauchdünn geschnittener Parmaschinken (+ mit Burrata + 4.90)	
	
 PANTHEON TAGLIONI BIANCHI AL FORNO CON PROSCIUTTO	23.00
Taglioni mit Schinken in heller Sauce, im Ofen überbacken	
  	
ANTIPASTI DELLA CASA	29.00
Rohschinken, Büffelmozzarella, Zucchetti, Auberginen	
	
GAMBERI FRITTI IN TEMPURA	22.00
Crevetten im knusprigen Tempura Teig	
  	
 FILETTO DI WAGYU 60G FLAMBÉ AL TAVOLO	89.00
Wagyu Filet am Tisch flambiert	
PIZZA AL TARTUFO	27.50
Trüffelpizza	
 	
CARPACCIO DI MANZO GRIGLIATO CON RUCOLA E PARMIGIANO	28.50
Grilliertes Rindscarpaccio mit Parmesansplitter, Datteltomaten und Rucola	
 	

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Blattsalat	10.50
INSALATA MISTA Gemischter Salat	13.50
CAPRESE Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl (+ mit Burrata + 4.90)	22.00
VALERIANA CON UOVO E PANCETTA Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.00
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE Tomaten-Zwiebelsalat	14.00
RUCOLA CON PARMIGIANO Rucola Salat mit Parmesansplitter	14.00
INSALATA DI SIMON Blattsalat, Rucola, Datteltomaten, Fetakäse, Cranberry, Pinienkerne mit Hausdressing	19.50
 	

MINESTRE

MINISTRONE ALLA CASA Hausgemachte Gemüsesuppe	14.00
	
VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI Steinpilzcremesuppe	14.00
	
CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe	12.00
	

PASTA

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Rigatoni

NAPOLI

Tomatensauce, Basilikum



23.50

ARRABIATA

Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch



24.00

BOLOGNESE

Tomatensauce, Rindfleisch



27.00

CARBONARA

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano



27.00



MAFIOSI (gleiches Rezept seit 1993)

Poulet, Rahm, Peperoncini und Tomatensauce



29.00

PASTA - FATTO IN CASA

PASTA ALLA MONTECARLO

Teigwaren mit Tomatenrahmsauce, Rindfleisch und Pesto



29.00

FETTUCINE AL SALMONE

Nudeln mit Safransauce und Lachswürfeln, verfeinert mit Weisswein



27.50

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON CREMA AL TARTUFO

Spinat-Ricotta Ravioli an Trüffelrahmsauce



32.00

CARELLI RICOTTA E SPINACI ALLA CASA

Spinat-Ricotta Carelli mit Rahmsauce und Datteltomaten



31.00

PENNE DELLA CASA

Teigwaren mit Tomatenrahmsauce, Chorizowurst und roten Zwiebeln



28.00



TAGLIOLINI NELLA FORMA DI PARMIGIANO

Tagliolini im Parmigiano-Käseleib am Tisch zubereitet (+ Tartufo + 19.00)



35.00

RISOTTO

RISOTTO ALLA MILANESE

Cremiges Safranrisotto nach Mailänder Art, verfeinert mit Butter und Parmesan



29.50

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Cremiges Risotto mit aromatischen Steinpilzen und Parmesan



31.00

RISOTTO AI GAMBERONI

Cremiges Risotto mit Crevetten, Knoblauch und Weisswein



36.50

PER I BAMBINI (BIS UND MIT 12 JAHREN)

KINDERGERICHT NACH WAHL

Auch unsere kleinen Gäste dürfen die abwechslungsreiche Welt der italienischen Küche kennenlernen. Sie wählen sich ihr Lieblingsgericht ganz nach ihrem Geschmack aus. Getränke sind im Preis nicht enthalten.

13.00



CARNE

MEDAGLIONI DI MANZO AL PEPE VERDE Rindsfiletmedaillons, verfeinert mit einer würzigen grünen Pfeffersauce 🍴 🍷	45.00
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA Kalbsleberli, schonend gebraten und mit süsslich geschmorten Zwiebeln serviert (nicht immer erhältlich) 🍴	39.50
STROGANOFF DI MANZO Rindfleischstreifen in einer cremigen Paprika-Rahmsauce, Champignons und Zwiebeln 🍴 🍷	45.00
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA VIENNESE Wienerschnitzel goldbraun paniert und knusprig gebraten 🍴 🍷 🍷	45.50
PAILLARD DI MANZO ALLA GRIGLIA Dünn geklopftes Rindfleisch vom Grill	41.50
PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA Dünn geklopftes Kalbfleisch vom Grill	41.50
PICCATA ALLA MILANESE Kalbsschnitzel in einer goldgelben Parmesan-Ei-Hülle 🍴 🍷	42.00
ZÜRCHER GESCHNETZELTES Zarte Kalbfleischstreifen in feiner Rahmsauce mit Champignons 🍴 🍷	43.00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Pouletbrust vom Grill	32.00
CORDON BLEU DI VITELLO Kalbsschnitzel mit herzhafter Schinken-Käse-Füllung 🍴 🍷 🍷	43.50
SCALOPINE DI VITELLO Dünn geschnittenes Kalbsschnitzel - Salsa al limone / Zitronensauce - Salsa al Marsala / Marsalasauce - Salsa ai Funghi Porcini / Steinpilzsauce (+4.50) 🍴	41.00
CARRÉ D'AGNELLO Rosa gebratenes Lammkarree, aromatisch gewürzt und schonend gegart	44.00
COSTOLETTA DI VITELLO Saftiges Kalbskotelett am Knochen - ein edler Klassiker	50.00
PARMIGIANA DI POLLO – STILE AMERICANO Goldbraun paniertes Poulet, mit würziger Tomaten-Vodka-Sauce verfeinert und mit Mozzarella überbacken 🍴 🍷	33.50

PESCE

FILETTO DI SALMONE

Lachsfilet an Zitronen-Weissweinsauce



38.00

BRANZINO

Wolfsbarsch an edler Champagnersauce



46.50

FILETTO DI ORATA

Doradenfilet mit Butter und Zitrone veredelt



42.00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

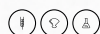
Riesencrevetten vom Grill



40.00

LINGUINI ALLE VONGOLE

Linguine mit frischen Venusmuscheln, verfeinert mit Weisswein, Knoblauch und Petersilie



38.00

CONTORNI

8.50

RISO AL BURRO

Butterreis

TAGLIOLINI AL BURRO

Butter Tagliolini

RISOTTO

PATATINE FRITTE

Pommes Frites

PATATINE ALLUMETTE

Pommes Allumettes

PATATE SALTATE

Bratkartoffeln

PATATE LESSE

Salzkartoffeln

VERDURE

Gemüse

9.50

SPINACI ALLA PANNA

Rahmspinat

FUNGHI

Champignons

BROCOLINI

Wilder Brokkoli

ASPARAGI

Spargeln

RÖSTI

12.50

PATATINE AL TARTUFO

Trüffel Pommes

PATATINE DI PATATE DOLCI

Süßkartoffel Pommes

SAUCEN

3.50

PEPE AL VERDE

Grüne Pfeffersauce

BERNAISE

Buttersauce mit Estragon

VINO ROSSO

Rotweinsauce

BISTECCA ARGENTINA

ARGENTINISCHES STEAK

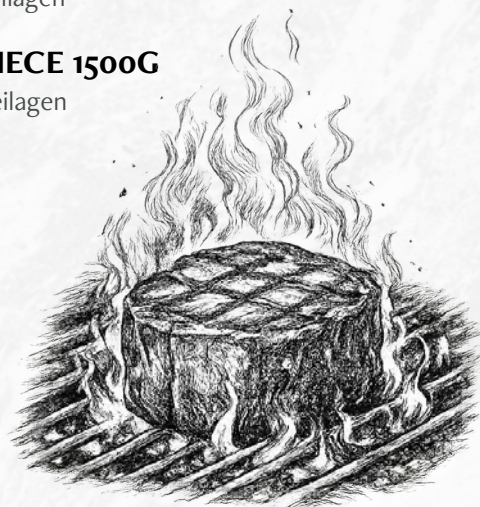
	180G	250G	300g
ENTRECÔTE			
L'entrecôte tradizionale di manzo Black Angus della Pampa Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus	42.00	48.00	52.00
FILET			
Il taglio più tenero di filetto di manzo Black Angus della Pampa Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus	48.00	56.00	69.00

ONE PIECE BISTECCA

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS

Rindsfilet Black Angus am Stück

ONE PIECE 500G Inkl. 2 Beilagen	118.00
ONE PIECE 1000G Inkl. 4 Beilagen	229.00
ONE PIECE 1500G Inkl. 6 Beilagen	339.00



Tutti i prezzi sono in CHF incl. i.v.a. / Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

PIZZA

MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	18.00
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	25.00
CALABRESE Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	23.00
NAPOLI Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	23.00
VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse	23.00
DI GABRIELA Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Mascarpone, Oliven	26.00
IL PANTHEON Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Kräuter, Knoblauch	29.00
CALZONE Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	25.00
BURRATA Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Datteltomaten, frischer Basilikum	26.00
DOLCE PARMA Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken (24mesi), Rucola, Mozzarellaperlen, Datteltomaten	29.00
GORGONZOLA Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola	22.00
DI NOLI Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Gorgonzola, Zwiebeln	26.00
MAFIOSI Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Paprikaschoten	20.00
TONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	24.00

QUATTRO STAGIONI	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	
DI PALI	31.00
Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Knoblauch, Chili	
BOSCAIOLA	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Knoblauch	
MISS SCHWEIZ	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Ei	
MISS ITALIA	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Ei, Rucola	
DI PARMA	28.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Grana Padano Splitter	

HERKUNFT FLEISCH / FISCH

RIND:	Argentinien
KALB:	Schweiz
SCHWEIN:	Schweiz
POULET:	Schweiz:
LAMM:	Irland
CREVETTEN:	Vietnam
LACHS:	Schottland
WOLFSBARSCH:	Griechenland/Spanien
BROT:	Hausgemacht

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.**

