

ABENDKARTE
LE DÎNER

WILLKOMMEN IM PARKTHEATER

Geschätzter Gast

Tauchen Sie ein in das vielseitige Angebot unserer Menükarte! Es erwartet Sie eine kreative, authentische und natürliche Küche - im Sommer mit mediterranem, im Winter mit schweizerischem Einfluss.

In unserem multifunktionalen Haus erleben Sie eine fröhliche, unkomplizierte Gastronomiewelt mit vielen Möglichkeiten und im Sommer laue Abende an der attraktiven Aussenbar.

Lassen Sie sich von unserem motivierten Team überraschen und verwöhnen!

Ob Sie bei uns essen, feiern oder tagen - wir wünschen Ihnen genussvolle, freudige und inspirierende Momente im Parktheater.

Vorspeisen

Blattsalat Gemischte Blattsalate, Gemüsestreifen, Kräuter aus unserem Garten	8
Rucola und Birne Rucola-Blätter, grüner Salat und Birne mit Balsamico-Vinaigrette	9
Endivien und Speck Endivien-Blätter und Orangenfilets mit tasmanischem Bergpfeffer mariniert, Speckchip	9
Tomate und Mozzarella Herztomaten, Büffelmozzarella, Avocado und Balsamico	9
Melone und Schinken Süsse Honigmelone und St.Daniele Rohschinken mit grünem Salat garniert	11
Jakobsmuschel und Mango Gebratene Jakobsmuscheln mit grilliertem Fenchel und Mangocoulis	13
Lattich und Parmesan Caesar Salat: Lattich Salat mit cremigem Dijon Senf-Dressing, Croûtons, Parmesan und Sardellen	10
Auf Wunsch als Hauptgang mit Pouletbruststreifen	19

Suppen

Gurke und Lachs Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dill, konfierte Gemüsegurke und Rauchlachstatar	9
Tomate und Gin Weisse Tomatencremesuppe mit Gin Mare parfümiert und Pesto-Säckli	10

Fleisch

Maispoularde und Polenta Gebratene Maispoulardenbrust, schwarze Tessiner Polenta und mediterranes Gemüse	27
Schwein und Kartoffel Paniertes Schweins-Schnitzel mit Frites und Wurzelgemüse	29
Kalb und Kartoffel Paniertes Kalbs-Schnitzel, fast wie in Wien, mit unserer geheimen Panade, Frites und Wurzelgemüse	39
Lamm und Couscous Lammracks vom Irischen Salzwiesen-Lamm, mit Couscous und Ratatouille	44
Rind und Kartoffel Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Kartoffel-Soufflé mit Quark und Sommertrüffel-Öl und Wurzelgemüse	46

Vom Grill

Grobe Schweinsbratwurst 180g vom Seeländer Säuli BBQ-Sauce, Kartoffelsalat und Maiskolben vom Grill	17
Nur Wurst und Brötli	11
Lady Burger 140g mit Emmentaler im Brötli Frites und grüner Salat mit Hausdressing	18
Nur der Lady Burger	12
Parktheater Burger 180g mit Emmentaler und Speck im Brötli BBQ-Sauce und Kartoffelsalat	19
Nur der Parktheater Burger	14
Poulet-Spiesse 160g mit Sesam mariniert an Currysauce Honig-Senf-Sauce, Frites und Maiskolben vom Grill	20
Hornusser-Spiess 220g Rindfleisch mit Speck umwickelt Kräuterbutter, Frites und grüner Salat mit Hausdressing	22
Nur Hornusser-Spiess und Brötli	16
Kotelett vom Seeländer Säuli 220g Honig-Senf-Sauce, Kartoffelsalat und Wurzelgemüse	32
Nur Kotelett und Brötli	27
Ganze Dorade genug für 2 Personen Kräuterbutter, Frites und mediterranes Gemüse	58

Fisch

Zander und Granicum Bier Zanderfilets im knusprigen Bier-Teig, Tartar-Sauce, Frites und Salatschüsseli	24
Forelle und Kartoffel Kräiliger Forelle mit Absinth-Sauce, Kartoffel-Soufflé und Gemüsewürfel	28
Crevetten und Pfannengemüse Riesencrevetten am Zitronengras-Spiess, parfümierter Reis und Pfannengemüse	29

Vegetarisch

Aubergine und Peperoni Aubergine im Ei- und Käsemantel, Peperonisauce, Farfalle Nudeln und Gemüse garnitur	20
Blätterteig und Gemüse Sommerliche Gemüse-Auswahl im Blätterteigkissen mit Kräuterschaum	21
Risotto und Grillgemüse Venere-Risotto mit Mascarpone, Gemüse vom Grill und Rucola	22

Pasta

Farfalle und Tomate Farfalle Nudeln, Kirschtomaten und Sugo, Olivenöl und italienische Kräuter	15
Penne und Steinpilz Penne, gebratene Steinpilze, geröstete Haselnüsse, Rahmsauce, Basilikum und Rucola	17
Spaghetti und Riesencrevetten Riesencrevetten an Limettenfilets-Rahmsauce und Spaghetti	22

Desserts

Eiskaffee und Cantucci Cremiger geht's nimmer! Mit Tia Maria und Espresso	7
Panna Cotta und Himbeeren Vanille-Panna Cotta mit Tonkabohne und Himbeer-Coulis	9
Zitronengras und Birne Crème Brûlée mit Zitronengras, Beerenkompott und Birnensorbet	11
Quark und Passionsfrucht Quark-Kuchen mit Minze Schaum und Passionsfrucht-Glace	12

Käse

Käse und Honig Variation regionaler Käsespezialitäten mit Trüffelhonig und Früchtebrot	12
---	----

DEKLARATION

Unser Rind- und Kalbfleisch

Wir verwöhnen Sie ausschliesslich mit Schweizer Fleisch, das von Bauernhöfen mit IP Suisse-Zertifikat aus der Region Jura - Grenchen - Seeland stammt und von unseren regionalen Metzgern gewissenhaft verarbeitet wird.

Damit wir Ihnen die beste Auswahl bieten können, variieren wir zwischen mehreren Fleischrassen. Unsere Service- und Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über die derzeit verwendete Rasse.

Piemonteser Rind

Eine alte, italienische Rasse aus dem Jura mit fester Faser.

Pure Simmentaler Rind

Die bekannte Rasse aus dem Simmental mit feiner Fleischstruktur, gezüchtet in Worben bei Biel.

Charolais

Benannt nach der französischen Gegend. Wir beziehen das Fleisch in der Region Solothurn. Feste Faser und eher grobe Struktur.

Limousin

Stammt ursprünglich aus der gleichnamigen Gegend in Frankreich. Saftiges, geschmackvolles Fleisch aus unserer Region.

Kalbsbratwurst

Unser Metzger aus Kriegstetten wurde dafür mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Lamm

Irishes Salzwiesenlamm

Die Freilandhaltung auf den küstennahen Salzwiesen Irlands gibt diesem Lamm seinen einzigartigen Geschmack.

Schwein

Seeländer Säuli aus Haltung mit Auszeichnung im Seelandheim in Worben bei Biel. Feine Struktur, guter fleischiger Geschmack.

Poulet

Tiere von IP Suisse-Betrieben im Mittelland.

Forellen

Fangfrische Fische aus der Forellenzucht der Familie Hofstettler in Krälligen.

Crevetten

Aus nachhaltiger Produktion einer Frischwasserfarm in Vietnam. Das Zertifikat „friends of sea“ garantiert eine umwelt- und tierfreundliche Haltung.

ÜBER UNS

Die Geschichte

Das Parktheater ist eine Tochter der rodania, Stiftung für Schwerbehinderte Grenchen. Die Stiftung betreibt an der Riedernstrasse in Grenchen das gleichnamige Wohnheim mit sieben Wohngruppen und zwei Aussenwohngruppen sowie eine Tagesstätte mit zahlreichen Werkstätten (www.ssbg.ch).

Auf der Suche nach einer Lösung für die komplett ausgelastete Küche und wegen steigender Nachfrage nach Mahlzeiten für auswärtige Institutionen beschloss die Stiftung für Schwerbehinderte im Jahr 2014, das bauhistorische Kulturdenkmal Parktheater als Pächterin zu übernehmen und wieder zum kulinarischen, gesellschaftlichen und kulturellen Anziehungspunkt für die Region zu machen.

Unser Credo

Ein hohes Dienstleistungsbewusstsein und Lebensfreude zeichnen uns aus. Wir setzen alles daran, dass unsere Gäste im Parktheater eine schöne Zeit verbringen, sich etwas gönnen und glücklich nach Hause gehen.

Authentizität, Natürlichkeit und soziales Engagement leben wir, indem wir zu unseren Mitmenschen und unserer Umwelt Sorge tragen. Wir pflegen persönlichen Kontakt zu unseren Produzenten und Lieferanten und freuen uns, beste Qualität zu präsentieren.

Ein Team, bunt wie ein Blumenstrauss

Im Bewusstsein, dass ein lebhafter Betrieb von der Vielseitigkeit eines gut durchmischten Teams profitiert, finden Menschen von unterschiedlichem Alter oder von verschiedener Herkunft ihren Platz im Mitarbeitertrupp. Respekt und das Wissen, dass wir einander ergänzen und bereichern, sind das Rezept für ein erfolgreiches Miteinander. Daran arbeiten wir im Alltag.

Zu unserem Team gehören auch Menschen mit einer eingeschränkten Leistungsfähigkeit, die mit besonderem Stolz bei der Arbeit sind und sich freuen, wenn unsere Gäste an ihrer Begeisterung und Motivation teilhaben.