

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
Xuxu – Erdbeer Sprizz Xuxu – Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		10.00
Limone Hausgemachte Zitronenlimonade, Gin und Minze		10.00

Weissweine

Pinot Gris Neuenburg AOC Caves de la Béroche, Neuenburg	10cl	7.00
Vivanco Blanca DO Viura, Tempranillo Blanca, Maturana Blanca Bodegas Vivanco, Rioja - Spanien	10cl	6.50
Meridiano Chardonnay Garda DOC Az.Agricola Ricchi, Lombardei – Italien	10cl	7.50

Rosé

Frontaura Rosé Limited Edition Tempranillo, Syrah, Verdejo Bodegas Frontaura, Castilla y León – Spanien	10cl	7.50
---	------	------

Rotweine

Montreux Rouge Château des Crêtes Pinot Noir & Gamay La Cave Vevey Montreux, Lavaux	10cl	7.00
Senda Crianza DO Garnacha Las Morada de San Martin, Madrid	10cl	7.00
Ripasso Valpolicella DOC Casa al Pruno, Venetien	10cl	7.00

Der Chef empfiehlt

Weisses Tomatenmousse

Pouletbrust mit Sommerspinat gefüllt
Safran – Risotto und Gemüse

Crema Catalana

CHF 49.00

Wein Empfehlung

Senda Crianza DO Garnacha
Las Morada de San Martin, Madrid

10cl CHF 7.00

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat		8.00
Gemischter Salat		10.00
Parktheater Tapas	3 Schälchen	12.00
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	20.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	29.00
Crevetten – Cocktail auf Avocado mit Kirschtomaten und Toast		15.50
Caesar Salad Eisbergsalat mit Speck, Croûtons und Parmesansplitter		12.00
Fischtatar von Lachs und Kabeljau Gekrönt mit Lachskaviar		14.00
Tomaten – Variation Weisses Mousse, Tomaten – Mozzarella – Arrangement und Terrine mit Oliven		13.50
Rindscarpaccio an Olivenöl - Limonendressing mit saisonalen Blattsalaten im Knusperkorbchen		18.00
Rindstatar mit gemischtem Salat oder Pommes Frites Toast und Butter		17.00 / 32.00

WARME VORSPEISE

Gebratener Ziegenkäse im Pancetta - Mantel serviert auf Dattel – Baumnusspolenta und reduziertem Portwein	13.00
---	-------

SUPPEN

Tagessuppe	8.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.00
„Gazpacho Andaluz“ Mit mediterranem Gemüse und geräuchertem Forellenfilet	12.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rindsfilet – Medaillon auf grilliertem Gemüse an Barolo - Jus und Polenta – Gorgonzola – Krapfen	45.00
Pouletbrust mit Sommerspinat gefüllt Safran – Risotto und Gemüse	29.00
Liaison vom Lamm und Kaninchen auf Gemüse – Potpourri und Mandelkartoffeln	39.00
Rumpsteak hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites	27.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren	34.00
Roastbeef Teller mit Tatarensauce Süßkartoffel Frites oder Salaten	28.00
Fitnesssteller	
- mit Pouletbrust	23.00
- mit Kalbsschnitzel	32.00
- mit Schweinsschnitzel	25.00
- mit norwegischem Lachssteak	28.00
Alle Fitnesssteller servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter oder BBQ	

FISCH

Riesencrevetten a la Provenzale Grillgemüse und Trockenreis	38.00
Gebratener Kabeljau mit Chorizo serviert mit Pommes Rissolées und Blattspinat	34.00

VEGETARISCH

Gemüse Thaicurry mit Basmatireis	22.00
Grillgemüse mit Haselnuss - Pesto und Mozzarella	23.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Ossobucco Cremolata Polenta	28.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	30.00
Kalbsleberli mit Jus oder in Butter gebraten Rösti und Marktgemüse	32.00
Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar-Sauce und Pommes Frites	29.00
Parktheater Burger 200g Pommes Frites und Cocktailsauce	24.00
Lady Burger 150g Pommes Frites und Cocktailsauce	18.00
Entrecôte 'Café de Granges' 200g pro weitere Portion 100 g	pro Person 48.00 10.00



Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte vom regionalen Swiss Prim Rind in der heissen Kräuterbutter. Als Beilage servieren wir Ihnen Pommes Frites und Gemüse

Café de Granges wird Ihnen in einem exklusiven Rechaud serviert. Die Solothurner Firma Raumformer hat diese Unikate speziell für das Restaurant Parktheater handgefertigt.

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Crema Catalana	12.00
Gefrorenes Panna Cotta mit Erdbeeren	9.00
„Schokoladen Trilogie“ Mousse, Brownie und Glace	12.00
Zartschmelzendes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50