

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

| | | |
|---|------|-------|
| The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13 | 10cl | 8.50 |
| Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Tonic, Berry und Minze | | 9.00 |
| Xuxu – Erdbeer Sprizz Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze | | 11.00 |

Rosé

| | | |
|--|------|------|
| Rosato Sicilia IGT Branciforti Tenuta Gelso Grande, Firriato – Sizilien | 10cl | 6.00 |
|--|------|------|

Weissweine

| | | |
|--|------|------|
| Cuvée 3 bianco del Ticino DOC Pinot bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini Vini, Lamone | 10cl | 6.50 |
| The Lady Pinot Grigio DOC delle Venezie Ferro 13, Italien | 10cl | 6.50 |

Rotweine

| | | |
|--|------|------|
| Grenchner Wein Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan & Syrah | 10cl | 7.00 |
| Gentleman Pinot Nero Dell'Oltrepò Pavese DOC Ferro 13, Italien | 10cl | 7.00 |
| Montreux Rouge Chateau des Crêtes Pinot Noir & Gamay, La Cave Vevey Montreux, Lavaux | 10cl | 7.00 |

Der Chef empfiehlt



Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte vom regionalen Swiss Prime 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.

CHF 48.00 pro Person
pro weitere Portion 100 g
CHF 10.00

Passend dazu unser

Grenchner Wein

Edition Salvatore DeVito und Parktheater
Carignan & Syrah
Tinto EL Masroig, Spanien
2018

10cl CHF 7.00

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|-------------------|
| Grüner Blattsalat mit Hausdressing oder Italien Dressing mit gerösteten Kernen und Sprossen | 9.00 |
| Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italien Dressing gebratenen Champignons und Croûtons | 11.00 |
| Parktheater Tapas | 3 Schälchen 13.50 |
| Wählen Sie aus unserer Tapaskarte | 6 Schälchen 26.00 |
| Ihre Lieblingskombinationen | 9 Schälchen 38.00 |
| In Olivenöl marinierter Büffelmozzarella frische Kräuter, Zitrusfrüchten mit Rucolasalat und hausgemachter Focaccia | 13.50 |
| Caesar Salad | |
| Baby – Lattich mit lauwarmer Pouletbrust Croûtons und Parmesansplitter | 13.00 / 21.00 |
| Sommerlicher Blattsalat mit Himbeer – Vinaigrette und gebackenem Ziegenkäse | 12.00 |
| Rucola Salat mit Tomaten – Mascarpone - Mousse Kräuter Vinaigrette und eingelegten Walliser Aprikosen | 14.00 |

SUPPEN

| | |
|--|-------|
| Margherita Tomaten – Shot | 12.00 |
| Kalte Tomatensuppe mit Vodka verfeinert Milchschaum und Blätterteiggebäck | |
| Erbsencremesuppe mit frischer Minze und Frischkäseravioli mit Limoncello | 11.00 |

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Poulet Involtini 29.50
an provenzalischer Jus
Weisswein – Risotto und sommerlichem Gemüse

Duett vom Schwein 33.00
mit glasiertem Bauch im Heu und rosa Nierstück
dazu Bündner Röteli – Sauce
Hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse

Wienerschnitzel vom Kalb 34.00
Pommes Frites und Preiselbeeren

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art 36.00
Butterrösti und Tagesgemüse

Rumpsteak 28.00
Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin

FISCH

Rosa gebratenes Lachssteak 30.00
mit Sauce Béarnaise
Schlosskartoffeln und Sommergemüse

Sautiertes Wolfsbarschfilet 32.00
auf Tomaten – Risotto mit Kerbelbutter,
dazu Sommergemüse

VEGETARISCH

Sommerliches Risotto mit Tomaten – Concassé 22.00
Zitronenschale und Kerbel

Bandnudeln an Trüffelrahmsauce mit Waldpilzen 24.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|---|-----------------|---------------|
| Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse | Schweinefleisch | 30.00 |
| | Kalbfleisch | 36.00 |
| 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 |
| Rindstatar mit Salat oder Pommes Frites Toast und Butter | | 17.00 / 32.00 |
| Mister Burger 180g | | 24.00 |
| Lady Burger 150g Pommes Frites und Cocktailsauce | | 18.00 |

SOMMERLICHE SALATE IN SCHÜSSELN

| | | |
|---|--|----------------|
| Thonsalat mit Melonenwürfel, Oliven, Zwiebeln und Croutons | | 17.00 |
| Stangen Sellerie Salat mit Papaya, Peperoncini und Koriander | | 15.00 |
| Avocado Mango Salat mit Rucola mit Rindshuft | | 14.00 28.00 |
| Beluga Linsen Salat mit Spinat und getrockneten Tomaten | | 14.00 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert | 10.00 |
| Toblerone Parfait mit Vanillesauce und Mandelgebäck | 12.00 |
| Weisses Kaffee – Quark – Mousse mit Erdbeersauce und Mango – Gelee | 12.00 |
| Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace | 12.00 |
| Kleine süsse Verführung | 5.50 |