

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs mit Alkohol

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
Xuxu – Erdbeer Sprizz Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		11.00
Lillet Ginger Sprizz Lillet, Sodawasser, Ginger Ale, Zitrone		11.00

Weissweine

Johannisberg AOC Caves du Paradis Olivier Rothen	10cl	7.50
Pinot Gris Vully AOC Demeter - Zertifiziert Cru de l`Hôpital de Morat	10cl	7.50

Rotweine

Grenchner Wein Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan & Syrah	10cl	7.00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Tenuta Falezza	10cl	7.00
Merlot Ticino Riserva DOC Tamborini Vini, Sanzeno	10cl	8.00

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
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck		11.00
Carpaccio vom Kalb mit Preiselbeeren – Mousse gehobeltem Sbrinz und sautierten Waldpilzen		12.50 16.00
Parktheater Tapas	3 Schälchen	13.50
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	26.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	38.00

WARME VORSPEISE

Hausgeräucherter Lachs, lauwarm serviert mit Mango – Meerrettich Chutney und Rucolasalat an Kräutervinaigrette		15.00
--	--	-------

SUPPEN

Apfel Ingwercremesuppe mit Einlage dazu Crostini mit Peperoni Konfitüre		11.00
Weissweincremesuppe nach Hausrezept		11.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Lamm Entrecote im Crêpemantel Weichselkirschen – Sauce und Pommes Williams auf Erbsen – Püree	36.00
Rindsfilet Stroganoff Nudeln und Gemüse	38.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren	34.00
Schweinsfilet mit Bergkräutern Brombeerjus, Randenrisotto und Gemüse	35.00
Rehgeschnetzeltes an Ginrahmsauce und Weintrauben mit Spätzli & Herbstgarnitur	34.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce, dazu Spätzli & Herbstgarnitur	36.00
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Speck, Alpenkäse, und Pilzen Wachholderjus, Polenta und Gemüse	39.00

FISCH

Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartarsauce und Pommes Frites	29.00
Sautierte Felchenfilets mit Rosa Pfeffer Sauce serviert mit Butternusskürbis – Risotto und frischem Gemüse	34.00

VEGETARISCH

Gnocchi mit Waldpilzen und Rosmarinschaum	26.00
Butternusskürbis – Risotto mit Cherrytomaten und Zitronengrass	25.00

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
Rindstatar mit Salat oder Pommes Frites Toast und Butter		17.00 / 32.00
Mister Burger 180g		24.00
Lady Burger 150g		18.00
Pommes Frites und Cocktailsauce		
Rumpsteak		28.00
Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert		10.00
Grand Manier Eis Auflauf mit Lorbeersahne und Waldfrüchten		12.00
Coupe Nesselrode		12.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace		12.00
Kleine süsse Verführung		5.50