

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### Aperitifs

<b>The Boss</b> Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
<b>Pimm`s</b> Kräuterlikör mit Ginger Ale und Zitrone		9.00
<b>Xuxu – Erdbeer Sprizz</b> Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		11.00

### Weissweine

<b>Johannisberg AOC Caves du Paradis</b> Familie Rothen	10cl	7.50
<b>Rias Baixas DO</b> Gran Carballo Albarino Spanien	10cl	6.50

### Rotweine

<b>Grenchner Wein</b> Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan & Syrah	10cl	7.00
<b>Lucifer</b> Pinot Noir du Valais AOC Alain & Diego Mathier	10cl	7.50
<b>Quater Vitis</b> Terre Siciliane Rosso IGT Casa Vinicola Firriato	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
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck		11.00 12.50
Parktheater Tapas	3 Schälchen	13.50
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	26.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	38.00
Sautierter Pilz – Carpaccio Blattsalat mit Kräutern Preiselbeeren – Dressing		13.50
Rucola – Salat mit gebratenen Weintrauben Portweinvinaigrette und eingelegten Zwetschgen		12.50

## SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Vanille Marroni – Blätterteiggebäck		11.00
---	--	-------

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

In Barolo geschmorte Lammhaxe 36.00  
Hagebuttenjus und Zitronen – Risotto  
Ratatouille Mille – feuille

**Surf & Turf** 52.00  
Rindsfilet und Bärenkreb  
mit kräftiger Jus und Krustentierschaum  
Hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

Wienerschnitzel vom Kalb 34.00  
Pommes Frites und Preiselbeeren

Gefülltes Perlhuhnbrust mit Frischkäse und Kräutern 31.00  
Süskartoffelstock und Spinat

Spare Ribs vom Schwein aus dem Smoker 32.00  
24h gegart im Sous Vide  
BBQ – Sauce und Pommes Frites

### FISCH

Knusperli vom Eglifilet im Chörbli 29.00  
mit Tartar – Sauce und Pommes Frites

Sautierter Steinbutt – Filet 42.00  
auf Spinatnudeln mit Marktgemüse

### VEGETARISCH

Geschmortes Artischoken – Ragout 26.00  
mit Zitronengras und Chilli  
Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten

Kürbisravioli mit konfierten Cherrytomaten und Rucola 25.00

Sautierte Steinpilze mit hausgemachten Teigwaren 18.00  
Hauptgang 34.00

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch	30.00
	Kalbfleisch	36.00
Kalbsleberli mit Jus <b>oder</b> in Butter gebraten Rösti und Marktgemüse		32.00
Rindstatar mit Salat <b>oder</b> Pommes Frites Toast und Butter		17.00 / 32.00
Mister Burger 180g		24.00
Lady Burger 150g		18.00
Pommes Frites und Cocktailsauce		
Rumpsteak Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		28.00

## DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Quitten – Panna cotta mit Beeren – Rumtopf	12.00
Coupe Nesselrode	12.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50