

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

Aperitifs ohne Alkohol

Lurisia Chinotto mit Zitrone und Minze Aranciata mit Orangenschnitz und Minze Gazzosa mit Amalfi Zitronen und Minze	275ml	6.00
---	-------	------

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
Quinta da Boa Esperança Estremadura, Portugal	10cl	7.00
Château de Pierreux Brouilly AOC Grand Réserve Barrique	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 Hagebuttenjus und Bramata – Polenta Ratatouille Mille – feuille	36.00
Rindsfilet – Stroganoff Nudeln und Gemüse	38.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren	34.00
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Frischkäse und Kräutern Süßkartoffelstock und Spinat	31.00
Spare Ribs vom Schwein aus dem Smoker 24h gegart im Sous Vide BBQ – Sauce und Pommes Frites	32.00

FISCH

Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar – Sauce und Pommes Frites	29.00
Gebratener Kabeljau mit Chorizo serviert mit Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse	34.00

VEGETARISCH

Geschmortes Artischocken – Ragout mit Zitronengras und Chili Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten	26.00
Kürbisravioli mit konfierten Cherrytomaten und Rucola	25.00
Sautierte Steinpilze mit hausgemachten Teigwaren Hauptgang	18.00 34.00

WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildterrinen im Glühweinemantel
mit hausgemachter Brioche
Zwiebelkonfit und Steinpilz 15.00

Carpaccio vom Reh
mit herbstlichem Blattsalat,
Aprikosen – Chutney, Mascarpone, Pinienkernen
und Granatapfelvinaigrette 16.00

Hauptgänge

Geschmorte Wildschweinkopfbacken
begleitet von Spätzli & Herbstgarnitur 34.00

Hirschrücken im Biskuitmantel
an Lakritz - Jus, dazu Steinpilz Polenta & Herbstgarnitur 38.00

Hausgemachter Wildpfeffer
serviert mit Spätzli & Herbstgarnitur 29.00

Rehgeschnetztes an Ginrahmsauce und Weintrauben
mit Spätzli & Herbstgarnitur 34.00

Rehschnitzel
an Preiselbeerrahmsauce,
dazu Spätzli & Herbstgarnitur 36.00

Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen – in zwei Gängen serviert

54.00 pro Person



Unseren Rehrücken servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, konfierte Birne, Apfel mit Preiselbeeren

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch Kalbfleisch	30.00 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 Lady Burger 150g Pommes Frites und Cocktailsauce		24.00 18.00
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