

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### Aperitif

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
--	------	------

### Weissweine

Cuvée 3 bianco del Ticino DOC Pinot bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini Vini, Lamone	10cl	6.50
---	------	------

Non Filtré, Neuchâtel AOC Caves de la Béroche	10cl	6.00
--	------	------

Roero Arneis DOCG Az. Agricola Demarie, Piemont	10cl	7.00
--	------	------

### Rotweine

Bay Amore Rosso di Rossi Sicilia DOC Frappato, Merlot und Syrah Casa Vinicola Firriato, Sizilien	10cl	7.00
--	------	------

Trilogie VDP des Trois - Lacs 60 % Pinot Noir, 26% Merlot, 14% Malbec Bürgergemeinde Solothurn	10cl	7.00
--	------	------

Montreux Rouge Chateau des Crêtes Pinot Noir & Gamay, La Cave Vevey Montreux, Lavaux	10cl	7.00
---	------	------

Dominio de Valdelacasa, Cosecha Bodega Frontaura, Toro, Spanien	10cl	7.00
--	------	------

## Der Chef empfiehlt

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*\*

Kalbs – Saltimbocca  
mit Salbei und Rohschinken  
Safranrisotto

\*\*\*\*

Kalamansi – Mousse  
mit Mandarinen – Espuma

CHF 59.00

## Wein Empfehlung

**Bay Amore Rosso di Rossi**  
Frappato, Merlot und Syrah  
Casa Vinicola Firriato, Sizilien

10cl    CHF 7.00

## **SALATE**

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50

## **VORSPEISEN**

Seeteufel – Medaillon mit Avocadocreme und Passionsfrucht – Orangen Vinaigrette	19.00
Geflügel – Terrine im Mantel von geräucherter Entenbrust mit Feigen – Chutney	16.00
Reh – Carpaccio mit winterlichem Blattsalat Mascarpone, Aprikosen, Pinienkernen und Granatapfel – Dressing	21.00

## **WARME VORSPEISE**

Ziegenkäse im Pancetta – Mantel serviert mit Baumnuss – Polenta und reduziertem Portwein	14.50
---	-------

## **SUPPEN**

Wachtel – Kraftbrühe mit pochiertem Wachtelei	10.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.00
Wirsingsuppe mit Randen – Jakobsmuschel und Chips	12.00

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

Medaillon vom Kalbsrücken mit Rindsfilet gefüllt Wurzelgemüse und Trüffel – Kartoffelpüree	45.00
Dueett von der Maispoularde und Taubenbrust auf Pak Choi und Trevisiano mit Blutorangenjus Mais – Blinis	38.00
Entenbrust mit Feigen auf Rotkraut serviert mit Dörrfrüchtesauce und Serviettenknödel	35.00
Rindsfiletwürfel mit Tagliatelle an Trüffelrahmsauce Zusätzlich mit gehobelten Trüffeln vom Buechibärg und Seeland	38.00 Tagespreis
Lammentrecôte mit Kräuter – Mousseline Granatapfel – Wirsing, Cassisjus und Safranrisotto	38.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes Frites	27.00
Ossobuco Cremolata Kalbshaxe mit Polenta	28.00

### FISCH

Seezunge – Roulade im Randen Pfannkuchen auf Sellerie – Kohlraben – Komposition, Apfelweinsauce Pommes Risolées	39.00
Zanderfilet auf blauem Kartoffelpüree serviert mit Rieslingsauce und Gemüse garnitur	30.00
Rotbarbenfilets auf Kürbis – Risotto Gemüestroh und Basilikumsauce	32.00

### VEGETARISCH

In Sesam gebackener Reblochon Lauch – Karottengratin und Brüsseler Endivien	25.00
Shitake – Piccata auf Wintergemüse Safransauce und Venere Reis im Brick – Teig	24.00
Tagliatelle an Trüffelrahmsauce Zusätzlich mit gehobelten Trüffeln vom Buechibärg und Seeland	23.00 Tagespreis

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Fondue Moitié – Moitié Brot und Kartoffeln		25.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock Wintergemüse		32.00
Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch Kalbfleisch	30.00 36.00
Kalbsleberli mit Jus <b>oder</b> in Butter gebraten Rösti und Marktgemüse		32.00
Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar – Sauce und Pommes Frites		29.00
Rindstatar mit gemischtem Salat <b>oder</b> Pommes Frites Toast und Butter		17.00 / 32.00
Parktheater Burger 200g Pommes Frites und Cocktailsauce		24.00
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
Lebkuchen – Mousse und Zwetschgen – Parfait	12.50
Kalamansi – Mousse mit Mandarinen – Espuma	12.00
Gefrorenes Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
Baumnuss – Rahmgefrorenes mit Honig und Cassis – Feigen	12.50
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50