

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### Aperitifs

<b>The Boss</b> Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	9.00
<b>Xuxu – Erdbeer Sprizz</b> Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		11.00
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Tonic, Berry und Minze		10.00
<b>Limone Gin</b> Hausgemachte Zitronenlimonade mit Gin		10.00

### Weissweine

<b>Cuvée 3 bianco del Ticino DOC</b> Pinot bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini Vini, Lamone	10cl	6.50
<b>Verdejo Rueda</b> Blanco Nieva	10cl	6.50

### Rosé

<b>Rosato Sicilia IGT Branciforti</b> Nero d'Avola, Merlot Tenuta Gelso Grande, Firriato – Sizilien	10cl	6.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

### Rotweine

<b>Grenchner Wein</b> Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan & Syrah	10cl	7.00
<b>Montreux Rouge Chateau des Crêtes</b> Pinot Noir & Gamay, La Cave Vevey Montreux, Lavaux	10cl	7.50
<b>Ripasso Valpolicella</b> Casa al Pruno DOC	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

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
Spargelsalat mit Morcheln und Bärlauch Vinaigrette mit sautierten Riesenkrevetten		13.00 20.00
Parktheater Tapas	3 Schälchen	13.50
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	26.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	38.00
Morchel Creme Brûlée mit Löwenzahnsalat, Granat - Apfel Vinaigrette und Blätterteig Gebäck		15.00

## SUPPEN

Apfel - Ingwercremesuppe mit Windbeutel Konfitüre von schwarzem Knoblauch		12.00
Spargelcreme Suppe mit Limoncello Ravioli und Brunnenkresse		12.00

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

Lammkoteletts marokkanischer Art Chili – Karamellsauce Zitronen Couscous und Spargeln	39.00
Rindsfilet Stroganoff Nudeln und Gemüse	42.00
Kalbpaillard Marsaljus serviert mit Tomatenrisotto und junges Gemüse	38.00
Poulet Involtini mit Rohschinken Macadamiasauce Frühlingskartoffeln und Erbsenpüree	32.00
Genovese Penne mit Rindfleischstreifen Jus und Basilikum – Pesto	28.00

### FISCH

Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartarsauce und Pommes Frites	29.00
Sautierte Lachsforelle mit Sauce Béarnaise serviert mit Schloss Kartoffeln und marktfrischem Gemüse	34.00

### VEGETARISCH & SPARGELN

Veganes Kimchi an Sojasauce mit frittiertem Tofu	25.00
Morchelrisotto mit Haselnuss – Pesto Bärlauch und Grillgemüse	25.00
Portion Weisser Spargeln 500g	25.00
Portion Grüner Spargeln 500g	18.00
Sauce Hollandaise <b>oder</b> geklärte Butter	
Frühlingskartoffeln	6.00
Rohschinken	8.00

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch	32.00
	Kalbfleisch	37.00
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		
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren		37.00
Rumpsteak Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		29.00

## FRÜHLINGSSALATE IN SCHÜSSELN

Thonsalat mit Melonenwürfel, Oliven, Zwiebeln und Croutons		18.00
Pulpo – Salat à la Küchenchef Bunt und Farbig		20.00
Avocado Mango Salat mit Rucola mit Rindshuft		18.00 28.00
Beluga Linsen Salat mit Spinat getrockneten Tomaten und Feta		18.00

**DESSERTS**

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	11.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Coupe Romanoff	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50