

## 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>Capitano</b> Campari, Sanbitter, Tonic und Limone		10.00

### Weissweine

<b>Cuvée 3 bianco del Ticino DOC</b> Pinot bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini Vini, Lamone	10cl	6.50
<b>Pinot Grigio DOC delle Venezie</b> Dal Bello Vini, Veneto	10cl	7.00

### Rotweine

<b>Primitivo Di Manduria IGT</b> Terre Avare, Cantine Francesco Minini	10cl	7.00
<b>La Poda Tinta de Toro</b> 100 % Tempranillo, Bodegas Finca Anzil	10cl	7.50
<b>Südtiroler Lagrein DOC Gries Kristan</b> Egger Ramer, Bozen Südtirol	10cl	7.50
<b>Montreux Rouge Chateau des Crêtes</b> Pinot Noir & Gamay, La Cave Vevey Montreux, Lavaux	10cl	7.50

## 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

Herbstsalat 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		12.50 13.50
Parktheater Tapas	3 Schälchen	13.50
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	26.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	38.00
Rucola – Salat mit gebratenen Weintrauben Portweinvinaigrette und eingelegten Zwetschgen		12.50

## SUPPE

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

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

Saltimbocca vom Kalb Safran – Risotto und Gemüse	37.00
Brasato al Merlot Steinpilz – Polenta und Gemüse	34.00
Rindsfilet Stroganoff Nudeln und Gemüse	42.00
Gebratene Maispoularde mit Frischkäsesauce Tomaten - Risotto und Gemüse	32.00

### FISCH

Eglifilets Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Spinat	37.00
Tagesfisch mit schwarzem Reis und Marktgemüse	34.00

### VEGETARISCH

Kürbisravioli mit Cherry – Tomatenragout Artischocken und Pinienkerne	26.00
Taglierini mit Waldpilzen Chili und Burrata	25.00

## WILDGERICHTE

### Vorspeisen

Steinpilzterrine mit Herbstsalat  
karamellierte Zwiebeln  
Brioche 17.00

Carpaccio vom Reh  
mit herbstlichem Blattsalat,  
Aprikosen – Chutney, Mascarpone, Pinienkerne  
und Granatapfel - Vinaigrette 19.00

### Hauptgänge

Hirsch Medaillons im Speckmantel  
an kräftiger Sauce,  
begleitet von Spätzli & Herbstgarnitur 38.00

Hausgemachter Wildpfeffer  
serviert mit Spätzli & Herbstgarnitur 30.00

Rehgeschnetzelt an Gin - Rahmsauce 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

56.00 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	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
Eglifilet frittiert im Körbli Pommes Frites und Tatarsauce		29.00
Mister Burger 180g		24.00
Lady Burger 150g		18.00
Pommes Frites und Cocktailsauce		
Rumpsteak Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		30.00

## DESSERTS

Coupe Nesselrode	12.00
Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50