

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	9.00
Xuxu – Erdbeer Sprizz Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		11.00

Weissweine

Grenchner Blanc Chasselas, Neuchâtel Edition Salvatore DeVito & Parktheater	10cl	7.00
Pinot Grigio DOC delle Venezie Dal Bello Vini, Veneto	10cl	7.00

Rotweine

Primitivo Di Manduria IGT Terre Avare, Cantine Francesco Minini	10cl	7.00
La Poda Tinta de Toro 100 % Tempranillo, Bodegas Finca Anzil	10cl	7.50
Südtiroler Lagrein DOC Gries Kristan Egger Ramer, Bozen Südtirol	10cl	7.50
Montreux Rouge Chateau des Crêtes 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

Passend dazu unser

Grenchner Wein

Edition Salvatore DeVito und Parktheater
Carignan & Syrah
Tinto EL Masroig, Spanien

10cl CHF 7.00

KALTE VORSPEISEN

Wintersalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9.00
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Croûtons	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck	12.50 13.50
Hausgebeizter Lachs mit Hummus und Pita – Brot	15.50
Siedfleisch Carpaccio mit Zitronen – Vinaigrette Parmesan und Rucola	14.00

SUPPE

Apfel – Ingwersuppe	12.50
---------------------	-------

WARME VORSPEISE

Ziegenkäse im Pancetta – Mantel serviert mit Baumnuss – Polenta und reduziertem Portwein	15.00
---	-------

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Schweinsfilet im Speckmantel mit Spätzli und Gemüse	36.00
Geschmorte Kalbs - Kopf Bäckchen mit Wachholder Jus Zitronen – Risotto und Gemüse	38.00
Entrecote Swiss Prime mit Pfefferjus Nudeln und Gemüse	43.00
Gebratene Entenbrust mit Orangen – Chilisauce Süßkartoffelstock und Gemüse	34.50
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren	37.00

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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch Kalbfleisch	32.00 37.00
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
Eglifilet frittiert im Körbli Pommes Frites und Tatarsauce		29.00
Mister Burger 180g Lady Burger 150g Pommes Frites und Cocktailsauce		24.00 18.00
Rumpsteak Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		30.00

DESSERTS

Coupe Nesselrode	12.50
Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Parfait Grandmarnier	12.50
Kleine süsse Verführung	6.00