

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

The Boss	10cl	9.00
Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13		
Berry Mojito		11.00
Beeren Mojito mit Tonic und Minze		
Passionsfrucht Martini		11.00
Passionsfruchtlikör mit Tonic und Minze		
Xuxu		11.00
Erdbeerlikör mit Prosecco, Tonic und Minze		

Weissweine

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

Rotweine

Inasa Nr.2	10cl	7.50
95 % Gamaret und 5 % Garanoir Raymont & Sébastien Chappuis, Waadtland		
Vivanco Rioja	10cl	7.00
Bodegas Vivanco, Miro Edition, Rioja		
Inasa Nr.3	10cl	8.00
75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto		

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
Pommes Frites und Gemüse zusätzlich je CHF 5.00 pro Portion

Inasa Nr.3

75 % Corvina + Rondinella
15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot
Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto

75cl CHF 56.00

KALTE VORSPEISEN

Sommersalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9.00
Gemischter Salat gebratenen Champignons und Croûtons	11.00
Tomaten Tricolore mit Burrata Balsamico und Rucola	18.50
Ciabatta mit sautierten Pilzen, Weisswein, Knoblauch, Petersilie und Parmesan chips	14.50
Vitello Tonnato klassisch mit Salatgarnitur	16.00 29.00
Pulpo - Salat à la Küchenchef bunt und farbig	18.50

SUPPEN

„Tom Khai Pak“ Kokos – Thaisuppe mit Gemüse einlage und Zitronengras	12.00
Grenchner Weissweinsuppe mit Gemüsewürfel und Croûtons	11.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Kalbsbäggli Granicumbier – Karamellsauce Bramata – Polenta und Gemüse	39.00
Surf & Turf Rindfilet und Riesengarnele auf asiatischem Gemüse in Kokosmilchcurry serviert mit Sesamnudeln	52.00
Rindsinvoltini gefüllt mit Mortadella und Mozzarella Teigwaren und Gemüse	37.00
Gebratene Maispouardenbrust auf Spinatbeet Kräuterjus und Tomatenrisotto	35.00
Entrecôte alla Marco auf Spinat mit Tomaten in Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert mit Bratkartoffeln	43.00

FISCH

Zanderfilet mit Teigwaren, Oliven, Cherry - Tomaten, Kräutern, Artischocken und Olivenöl	35.00
--	-------

VEGETARISCH

Grillgemüseteller mit Mozzarella Haselnuss – Pesto und Rucola	26.00
Zucchetti gefüllt mit Aprikosen und Couscous an Brombeerrahmsauce	25.00
Sommerliches Risotto mit Tomatenwürfel Zitronenschale und Rucola	25.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse		
	Schweinefleisch	33.00
	Kalbfleisch	38.00
Kalbsleberli mit Jus oder in Butter gebraten Rösti und Marktgemüse		34.00
Rindstatar mit Salat oder Pommes Frites Toast und Butter		20.00 / 33.00
Mister Burger 180g		24.00
Lady Burger 150g		18.00
Pommes Frites und Cocktailsauce		
Rumpsteak		32.00
Café de Paris und Pommes Frites		

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert		10.00
Zartschmelzendes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace		12.00
Hausgemachte Blechkuchen mit Vanilleglace		9.50
Coupe Romanoff		12.00
Gebrannte Creme Grossmutter Art		9.00