

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	9.00
Espresso Martini Espressolikör mit Tonic und Kaffeebohnen		11.00
Berry Mojito Beeren Mojito mit Tonic und Minze		11.00
Passionsfrucht Martini Passionsfruchtlikör mit Tonic und Minze		11.00
Xuxu Erdbeerlikör mit 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 Puglia IGT Terre Avare, Cantine Francesco Minini	10cl	7.00
Grenchner Wein Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan & Syrah, Masroig, Spanien	10cl	7.00
Inasa 95 & 5 95 % Gamaret und 5 % Garanoir Raymont & Sébastien Chappuis, Waadtland	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
Pommes Frites und Gemüse zusätzlich je CHF 5.00 pro Portion

Passend dazu unser

Grenchner Wein

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

10cl CHF 7.00

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons	11.00
Grüner Salat mit Balsamico – Senfsauce	9.50
Frühlingsalat mit Beeren - Vinaigrette mit Jakobsmuscheln	21.00
Frühlingskräutersalat an leichtem Gorgonzoladressing mit wachswweichem Ei und Croûtons	14.50
Spargel – Panna Cotta vom grünen und weissen Spargel mit marinierten Garnelen	19.00

SUPPEN

Grünes Spargelcremesüppchen mit frischem Spargel und Strauchtomaten	11.00
Tagessuppe	9.50

TATAR AUSWAHL

Rindstatar	20.00/33.00
Kohlrabi – Apfeltatar	16.00/26.00

Beilagen: Pommes Frites **oder** Salatgarnitur

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Lammrückenfilet im Salbei – Pancetta - Speckmantel
an Portweinjus mit Frühlingsgemüse und Cous - Cous 39.00

Pochierte Pouletbrust auf Eisenkrauttee – Sauce
mit Frühlingsgemüse und blauen Bratkartoffeln 32.00

Schweinsfiletmedaillons an Calvados - Sauce
Gemüse und Nudeln 37.00

Rindsentrecôte vom Grill 43.00
fein geschnittenes Entrecôte auf Risotto mit Olivenöl
Kräuter, Parmesanspähen und Frühlingsgemüse

Bisonfilet an Trüffelsauce 59.00
Country - Cuts und Gemüse

Kalbs – Milkenherz mit Jus 37.00
Frühlingsgemüse und Schupfnudeln

FISCH

Tagesfisch auf Wirsing mit Weissweinsauce 34.00
Gemüse - Orangenreis

VEGETARISCH

Apfel – Mangorisotto mit weissen und grünen Spargeln 26.00

Spargelravioli 26.50
Pesto rosso mit getrockneten Tomaten

Klassiker

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 Saisongemüse		34.00
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		32.00

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace und frische Erdbeeren	12.00
Erdbeertiramisu	10.00
Erdbeergratin mit Mandeln	12.00
Kleine süsse Verführung	6.00