

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitifs

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	10.00
Berry Mojito Waldbeeren Mojito mit Tonic und Minze		8.50
Xuxu Erdbeerlikör mit Prosecco, Tonic und Minze		11.00

Weissweine

Grenchner Blanc Chasselas, Neuchâtel Edition Salvatore DeVito & Parktheater	10cl	7.00
Garda Chardonnay Le Mure DOC Az. Agricola Ricchi, Lombardei	10cl	7.00

Rotweine

Inasa Waadt Nr. 2 95 % Gamaret und 5 % Garanoir Raymont & Sébastien Chappuis, Waadtland	10cl	7.50
Syrah Quinta da Boa Esperanca Estremadura, Portugal	10cl	8.00
Inasa Veneto Nr. 3 75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto	10cl	8.00

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
Pommes Frites und Gemüse zusätzlich je CHF 5.00 pro Portion

Grenchner Rouge

Edition Salvatore DeVito & Parktheater
Masroig, Spanien

10cl CHF 8.00

KALTE VORSPEISEN

Herbstsalat Hausdressing oder Italien Dressing mit gerösteten Kernen und Sprossen	9.00
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italien Dressing gebratenen Champignons und Croûtons	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck	12.00 13.50
Carpaccio vom Reh mit herbstlichem Blattsalat, Aprikosen - Chutney und Granatapfel - Vinaigrette	21.00

WARME VORPSEISE

Gebratener Ziegenkäse im Pancetta - Mantel serviert auf Datteln – Baumnusspolenta und reduziertem Portwein	17.50
--	-------

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Vanille Marroni – Blätterteiggebäck	11.50
Grenchner Weissweinsuppe Speckwürfel und Gemüse	12.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Kalbsbäggli Granicumbier – Karamellsauce Tagliatelle und Gemüse	39.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf getrüffelter Kartoffel – Mousseline und Gemüse – Entourage	38.00
Gebratene Entenbrust an Orangensauce Weisswein - Risotto und Wurzelgemüse	36.00
Entrecôte alla Marco Spinat mit Tomaten in Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert mit Bratkartoffeln	43.00

FISCH

Wolfsbarschfilet auf Zitronen - Risotto serviert mit Weissweinsauce und Wurzelgemüse	36.00
---	-------

VEGETARISCH

Kürbisravioli an Salbei – Butter serviert mit Ricotta – Marronsauce	27.00
Mascarpone – Risotto mit Kirschtomaten Grillgemüse	26.00
Wild ohne Wild Herbstgarnitur und Spätzli	25.00

WILDGERICHTE

Hirsch Entrecôte an Hagebuttensauce mit Zwetschgen Rösti – Kroketten und Waldpilz – Lattich Gemüse	36.00
Hirschracks an Wildrahmsauce dazu Datteln – Baumnusspolenta & Herbstgarnitur	37.00
Rehpfeffer serviert mit Spätzli & Herbstgarnitur	34.00
Rehgeschnetzelttes an Gin - Rahmsauce und Weintrauben mit Spätzli & Herbstgarnitur	37.00
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce, dazu Spätzli & Herbstgarnitur	38.00

Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen – in zwei Gängen serviert
59.00 pro Person



Unseren Rehrücken servieren wir Ihnen mit hausgemachten
Spätzli und Herbstgarnitur

Grenchner Rouge

Edition Salvatore DeVito & Parktheater
Masroig, Spanien

75cl CHF 49.00

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		35.00
Rindstatar mit Salat oder Pommes Frites Toast und Butter		20.00 / 33.00
Rumpsteak Kräuterbutter und Pommes Frites		32.00

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Quitten - Parfait auf Zwetschenragout und Schlagrahm	12.00
Coupe Nesselrode	12.00
Zartschmelzendes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	12.00