

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Aperitif

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	10.00
---	------	-------

Weissweine

Grenchner Blanc Chasselas, Neuchâtel Edition Salvatore DeVito & Parktheater	10cl	7.00
--	------	------

The Lady Pinot Grigio, Ferro 13	10cl	7.00
---	------	------

Rotweine

Roble del Convento 100% Tempranillo Ribera del Duero, Bodega San Francisco	10cl	7.00
---	------	------

Inasa Waadt Nr. 2 95 % Gamaret und 5 % Garanoir Raymont & Sébastien Chappuis, Waadtland	10cl	7.50
--	------	------

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

Passend dazu unser

Grenchner Wein

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

10cl CHF 7.00

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sprossen	9.50
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Croûtons	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck	12.50 13.50
Bruschette mit Tomaten und Rucola Weissbrotscheiben mit Tomatenwürfel, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	12.00
Crevetten Cocktail mit Avocado und Toast	17.50
Rindstartar mit Pommes Frites oder Salat	20.00/34.00

VORSPEISEN

Weissweinsuppe mit Speck und Croutons	12.50
Tagessuppe	9.50

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti und Gemüse		42.00
Ossobuco mit Cremolata Kalbshaxe mit Safran Risotto und Gemüse		36.00
Mistkratzeli mit Salbei und Knoblauch Kroketten		32.00
Suure Mocke «Solothurner Art» Kartoffelstock und Gemüse		36.00
Penne mit Rindsstreifen Pestorahmsauce und Cherry – Tomaten		32.00
Entrecôte mit Kräuterbutter und BBQ Sauce	150g	34.00
Pommes Frites und Gemüse	200g	43.00
Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse		
Schweinefleisch		33.00
Kalbfleisch		38.00
Kalbsleberli an Calvados Sauce Rösti und Gemüse		35.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse		28.00

FISCH

Rotbarsch – Filet auf Lauchgemüse Limetten – Currysauce und Orangen Risotto		34.00
Eglifilets «Müllerin Art» Salzkartoffeln und Spinat		36.00

VEGETARISCH

In Sesam gebackener Reblochon Lauch – Kartoffelgratin und Brüsseler Endivien		26.50
Penne an Pestorahmsauce mit Cherry - Tomaten, Basilikum, Burrata und Rucola		26.00

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	11.00
Zartschmelzendes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	12.50
Meringue mit Vanille & Erdbeerglace, Schlagrahm	12.00
Panna cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	10.00
Caramelköpfler mit Schlagrahm	11.00