

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
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Tonic, Berry und Minze		10.00
Capitano Campari, Sanbitter, Tonic und Limone		10.00

Weissweine

Cuvée 3 bianco del Ticino DOC Pinot bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini Vini, Lamone	10cl	6.50
Vivanco Blanca DO Viura, Tempranillo Blanca, Maturana Blanca Bodegas Vivanco, Rioja - Spanien	10cl	7.00

Rosé

Rosato Sicilia IGT Branciforti Nero d'Avola, Merlot Tenuta Gelso Grande, Firriato – Sizilien	10cl	6.50
---	------	------

Rotweine

Vivanco Rioja DO Crianza Vivanco, Miro Edition, Rioja	10cl	7.00
Montreux Rouge Chateau des Crêtes Pinot Noir & Gamay, La Cave Vevey Montreux, Lavaux	10cl	7.50
Ripasso Valpolicella Casa al Pruno DOC	10cl	7.00

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
pro weitere Portion 100 g
CHF 10.00

Passend dazu unser

Grenchner Wein
Edition Salvatore DeVito & Parktheater
Carignan & Syrah

10cl CHF 7.00

KALTE VORSPEISEN

Sommersalat mit Hausdressing oder Italien Dressing mit gerösteten Kernen und Sprossen		9.00
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italien Dressing gebratenen Champignons und Croûtons		11.00
Rucolasalat mit Ochsenherztomaten und Burrata Kräuter - Vinaigrette und eingelegten Walliser Aprikosen		14.00
Parktheater Tapas	3 Schälchen	13.50
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	26.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	38.00
Sommersalat mit Brombeer - Vinaigrette gebratenen Jakobsmuscheln und Krevetten Kumquats – Kompott		21.00

SUPPEN

Margherita Tomaten – Shot		12.00
Kalte Tomatensuppe mit Vodka verfeinert Milchschaum und Blätterteiggebäck		
Soleure		
Solothurner Weissweinsuppe Gemüsewürfel und Croûtons		11.00

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Pouletbrust mit Spinat gefüllt Tomaten – Risotto und Gemüse	30.00
Lammkoteletts marokkanischer Art Chili – Karamellsauce Zitronencouscous und Babygemüse	39.00
Sautiertes Rindsfilet mit Markkruste Kräftiger Jus Nudeln und Gemüse	48.00
Kalbs – Saltimbocca Marsalajus serviert mit Safranrisotto und junges Gemüse	38.00
Rindsfilet Stroganoff Nudeln und Gemüse	42.00
Kaltes Roastbeef mit Tartar - Sauce Pommes Frites oder Sommersalat	28.00

FISCH

Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartarsauce und Pommes Frites	29.00
Rosa gebratenes Lachssteak mit Weissweinsauce Schlosskartoffeln und Grillgemüse	31.00

VEGETARISCH

Grillgemüseteller mit Büffel – Mozzarella Haselnuss – Pesto und Rucola	25.00
Sommerliches Risotto mit Tomaten – Concassé Zitronenschale und Kerbel	23.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch	32.00
	Kalbfleisch	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
Mister Burger 180g		24.00
Lady Burger 150g		18.00
Pommes Frites und Cocktailsauce		
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Frites und Preiselbeeren		37.00
Rumpsteak Café de Paris und hausgemachtes Kartoffelgratin		29.00

SOMMERSALATE IN SCHÜSSELN

Thonsalat mit Melonenwürfel, Oliven, Zwiebeln und Croutons		18.00
Pulpo – Salat à la Küchenchef Bunt und Farbig		20.00
Avocado Mango Salat mit Rucola mit Rindshuft		18.00 28.00
Caesar Salad mit Pouletbrust – Streifen Eisbergsalat mit Speck, Brot Croûtons und Parmesansplitter		23.00

DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Zartschmelzendes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Coupe Romanoff	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50