

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### Aperitifs

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
Xuxu – Erdbeer Sprizz Xuxu – Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze		10.00
Moscato d`Asti DOCG Azienda Agricola Pelissero, Piemont	10cl	7.00

### Weissweine

Roero Arneis DOCG Azienda Agricola Demarie, Piemont	10cl	7.00
Chardonnay IGT Circum Velenosi Ercole, Marken	10cl	6.50
Altavilla della Corte bianco DOC Grillo Casa Vinicola Firriato, Sizilien	10cl	7.00

### Rotweine

Bay Amore Rosso di Rossi Sicilia DOC Frappato, Merlot und Syrah Casa Vinicola Firriato, Sizilien	10cl	7.00
Poggio delle Faine Toscana Rosso IGT Cantine Francesco Minini, Toskana	10cl	7.50
Ribo Cabernet Garda DOC Azienda Agricola Ricchi, Lombardaei	10cl	8.00
Ripasso Valpolicella DOC Casa al Pruno, Venetien	10cl	7.00

## Der Chef empfiehlt

Bohnensuppe mit Teigwaren

\*\*\*\*

Osobucco Cremolata  
Kalbshaxe mit Polenta

\*\*\*\*

Tiramisu della nonna

CHF 49.00

## Wein Empfehlung

**Bay Amore Rosso di Rossi**

Frappato, Merlot und Syrah  
Casa Vinicola Firriato, Sizilien

10cl    CHF 7.00

## KALTE VORSPEISEN

<b>Insalata Verde</b> Grüner Blattsalat		8.00
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat		10.00
<b>Parktheater Tapas</b>	3 Schälchen	12.00
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	20.00
Ihre Lieblingskombinationen	9 Schälchen	29.00
<b>Crostini al Funghi</b> Ciabatta – Brot mit sautierten Pilzen Weisswein, Knoblauch, Petersilie und Parmesan – Chips		10.50
<b>Salmone alla Grappa</b> Mit Grappa marinierter Lachs Verfeinert mit Limetten und Fenchelsamen		14.00
<b>Sgombro affumicato</b> Geräucherte Makrele mit Orangenfenchelsalat Meerrettich – Espuma		13.00
<b>Insalata Penne</b> Penne mit Sardellen und Mozzarella Sellerie, Tomaten, Gurken und Oliven		12.50
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindscarpaccio an Olivenöl - Limonendressing mit saisonalen Blattsalaten im Knusperkörnchen		18.50

## WARME VORSPEISE

<b>Gnocchi della casa</b> Hausgemachte Gnocchi serviert mit Artischocken und Haselnüssen		13.00 / 24.00
--	--	---------------

## MINESTRE

<b>Pasta e fagioli</b> Bohnensuppe mit Teigwaren und Gemüse		9.00
<b>Zuppa di vino bianco</b> Weissweinsuppe und Crissini mit Rohschinken		12.00
<b>Zuppa di farro e cavolo nero</b> Dinkelsuppe mit Schwarzkohl		12.00

## HAUPTGERICHTE

### CARNE / FLEISCH

#### **Falsomagro alla siciliana**

Rindsroulade mit Mortadella und Ei 32.00  
Tomatensauce und Kartoffeln

#### **Pollo al limone**

Poulet - Schenkel mit Zitronen 28.00  
Ofenkartoffeln und Gemüse

#### **Brasato di Manzo al Barolo**

Rindsschmorbraten an Barolosauce 33.00  
Bramata – Polenta und Peperonata

#### **Scaloppine di vitello con zucchini trifolate**

Kalbsschnitzel mit gebratenen Zucchini und Olivenöl 34.00  
Tagliatelle

#### **Salsiccia Parktheater**

Italienische Wurst mit Safranrisotto 26.00  
und Mediterranem Grillgemüse

#### **Ossobucco Cremolata**

Kalbshaxe mit Polenta 28.00

### PESCE / FISCH

#### **Polpo in umido**

Tintenfisch an Rotwein – Tomatensauce 29.00  
Weisse Polenta und Gemüse

#### **Brancino**

Wolfsbarsch im Ofen gebraten mit Pesto und Olivenöl 42.00  
serviert mit Auberginen, Tomaten und Pinienkernen  
Safran – Risoni (Wartezeit ca. 30 min.)

#### **Calamari ripiene**

Calamari gefüllt mit Spinat, Ricotta und Parmesan 32.00  
In Tomatensauce mit Weissweinsrisotto

### VEGETARIANO / VEGETARISCH

#### **Parmigiano di Melanzane**

Auberginen – Lasagne mit Pecorino 23.00

#### **Risotto ai Funghi**

Hausgemachter Pilzrisotto 24.00

#### **Orecciete Pesto**

Teigwaren mit Pesto – Rahmsauce 23.00  
und getrockneten Tomaten und Rucola

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes Frites		27.00
Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	Schweinefleisch Kalbfleisch	30.00 36.00
Kalbsleberli mit Jus <b>oder</b> in Butter gebraten Rösti und Marktgemüse		32.00
Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar-Sauce und Pommes Frites		29.00
Rindstatar mit gemischtem Salat <b>oder</b> Pommes Frites Toast und Butter		17.00 / 32.00
Parktheater Burger 200g Pommes Frites und Cocktailsauce		24.00
Parktheater Grillgemüse Burger Grillgemüse, Haselnusspesto, Mozzarella Pommes Frites und Cocktailsauce		18.00
Entrecôte 'Café de Granges' 200g pro weitere Portion 100 g	pro Person	48.00 10.00



Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte vom regionalen Swiss Prim 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.

## DESSERTS

Eiskaffee mit frischem Espresso verfeinert	10.00
Tiramisu della nonna	10.00
Gefrorenes Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
<b>Cannoli</b>	
Frittierte Canneloni mit Ricotta – Creme Schokoladensauce und Pistazien	12.00
Zartschmelzendes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine süsse Verführung	5.50