

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

APERITIFS

Erdbeer Sprizz Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00
Inasa Nil Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Lars Marsuret	10cl	11.00
Passionsfrucht Sprizz Passionsfruchtlikör, Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00

WEISSWEINE

Grenchner Blanc Chasselas und Chardonnay Edition Salvatore DeVito & Parktheater	10cl	7.00
Inasa Nr. 4 Cuvée Blanc AOC Valais Cave Emery SA	10cl	7.50

ROTWEINE

Inasa Veneto Nr. 3 75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricola Corte alta Fumane, Veneto	10cl	8.00
Waadtländer Inasa Nr.2 95 % Gamaret & 5% Garanoir Raymond & Sébastien Chappuis , Waadt	10cl	7.50
Grenchner Rouge Edition Salvatore DeVito & Parktheater Carignan und Syrah, Masroig DO Monsant	10cl	8.00

DER CHEF EMPFIEHLT



Ab zwei Personen

Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte^{CH}
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 52.00 pro Person

KALTE VORSPEISEN

Herbstsalat mit gebratenen Champignons und Kernen Hausdressing oder French Dressing	12.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Kräutercroutons	14.50
Ei und Kräutercroutons	14.00
Randen Carpaccio mit Ziegenkäse Herbstsalat und Baumnüssen	18.00
Kürbistatar vom Butternut mit geräucherter Forelle vom Greenegg Apfel – Sellerie Chutney und Nüssler	20.00

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Orange und Kürbiskernöl	13.00
Tagessuppe	10.50

WILDGERICHTE

Hirschpfeffer Quarkpizokel, Rotkraut und Marroni	32.00
Rehschnitzel oder Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Dörrfeigen Quarkpizokel, Rotkraut und Pfifferlingen	42.00
Sanft geschmorte Wildschweinbacken an seiner Sauce Kürbispüree und Rosenkohl	35.00
Hirschentrecôte mit Nusskruste an Wildjus mit Kakao Quarkpizokel und Rahmwirsing	44.00

KLASSIKER

Cordon Bleu	Kalbfleisch	42.00
gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	Schweinefleisch	36.00

Kalbsleberli mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse		38.00
---	--	-------

Parktheater Rinds Burger Deluxe		30.00
Hausgemachte BBQ Sauce, Zwiebel – Speck Relish, Raclettekäse Brot vom Gassler Beck, dazu Kartoffel Wedges mit Sauerrahmdip		

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Pommes Frites		43.00
--	--	-------

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Rinderroulade mit Waldpilzfüllung und Senfsauce Quarkpizokel und Saisongemüse		38.00
--	--	-------

Schweinsfilet Medaillon im Speckmantel mit Kräuterjus Bratkartoffeln und Saisongemüse		37.00
--	--	-------

Entenbrust an Orangensauce Kürbispüree und Rotkraut		33.00
--	--	-------

FISCH

Zanderfilet an Speckschaum mit Fregola Sarda Risotto und grünen Bohnen		37.00
---	--	-------

Tagesfisch		32.00
------------	--	-------

VEGETARISCH

Quarkpizokel an Marronsauce Rotkraut, Rosenkohl und Herbstgarnitur		28.00
---	--	-------

Fregola Sarda Risotto mit Herbstpilzen und Belper Knolle		28.00
--	--	-------

DESSERTS

Vermicelle Meringue und Rahm	12.50
Coupe Nesselrode	13.50
Zwetschgen Crumble mit hausgemachter Zimtglace	12.00

HAUSGEMACHTE GLACEN

Quitten – Zimt Sorbet, Schokoladensorbet, Zimtglace, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet	4.50
---	------