

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
Inasa Black Schoggi Single Barrique, Ribera del Duero 100 % Tempranillo	10cl	10.00

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

Wintersalat mit gebratenen Champignons und Kernen Hausdressing oder French Dressing	12.50
Nüsslersalat mit Camembert Rolle, Birne und Pekannuss	14.50
Hausgeräucherte Entenbrust ^{FR} vom Green Egg mit Cumberlandsauce und Brüsseler Salat an Orangenvinaigrette	18.00
Graved Lachs ^{GB} mit Rettich Variation und Wasabi Espuma	21.00

WARME VORSPEISE

Rindermarkbein ^{CH} mit hausgemachter Brioche und Maldon Sea Salt	19.00
---	-------

SUPPEN

Rotkohlsuppe mit Brotknödel	12.50
Tagessuppe	10.00

KLASSIKER

Cordon Bleu ^{CH} gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken Schweinefleisch dazu Pommes Frites und Gemüse	36.00
Kalbsleberli ^{CH} mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse	38.00
Parktheater Pulled Beef ^{CH} Burger Hausgemachte BBQ Sauce, Rotkabissalat, Zwiebel – Speck Relish, dazu Kartoffel Wedges mit Sauerrahm – Dip	30.00
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{CH} mit Preiselbeeren und Pommes Frites	30.00

HAUPTGERICHTE

Petit Tender vom Black Angus Rind ^{CH} mit Portweinjus Bratkartoffeln und Grillgemüse	42.00
Sanft geschmortes Rindskopfbäckli ^{CH} an seiner Sauce Rote Tessiner Polenta und Wintergemüse	35.00
Klassisches Kalbsrahmgulasch ^{CH} mit Paprika Kartoffelstock und Saisongemüse	36.00
Maispoularde ^{FR} mit Marroni – Frischkäsefüllung und Kräuterjus Zitronentagliatellen und Wintergemüse	32.00
Saltimbocca vom Schwein ^{CH} mit Madeirajus Schweizer Vollkornreis – Risotto und Saisongemüse	33.00

FISCH

Kabeljau ^{FAO27} an Safranschaumsauce Schweizer Vollkornreis - Risotto und Fenchelgemüse	36.00
Tagesfisch	32.00

VEGETARISCH/ VEGAN

Vegetarische rote Tessiner Polenta mit Roquefort Käse und Gewürzbirnen	28.00
Vegane Pappardelle mit Soja - Pilz Bolognese und Baumnüssen	28.00

DESSERTS

Parfait Grand Manier mit Schokoladenhippe und Zitrusfruchtsalat	12.50
Lebkuchen Tiramisu mit Mandarinsorbet	13.00

Hausgemachte Glacen	4.50
----------------------------	------

Himbeer Sorbet, Quitten – Zimt, Mandarinen Sorbet,
Bratapfel Glace