

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

APERITIFS

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

WEISSWEINE

Grenchner Blanc	10cl	7.00
Chasselas und Chardonnay		
Edition Salvatore DeVito & Parktheater		
Inasa Nr. 4	10cl	7.50

ROTWEINE

Inasa Veneto Nr. 3	10cl	8.00
75 % Corvina + Rondinella		
15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot		
Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto		
Waadtländer Inasa Nr.2	10cl	7.50
95 % Gamaret & 5% Garanoir		
Raymond & Sébastien Chappuis , Waadt		
Inasa Black Schoggi	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 Gruyère Käse und Hinterschinken Schweinefleisch dazu Pommes Frites und Gemüse	36.00
Kalbsleberlich ^{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 Mandarinensorbet	13.00
Hausgemachte Glacen	4.50

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