

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

APERITIFS

The Boss Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	10.00
Erdbeer Sprizz Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze	10cl	11.00

WEISSWEINE

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

ROTWEINE

Grenchner Rouge Edition Salvatore DeVito & Parktheater Tinto EL Masroig, Spanien	10cl	8.00
Inasa Waadt Nr. 2 95 % Gamaret und 5 % Garanoir Raymont & Sébastien Chappuis, Waadtland	10cl	7.50
Inasa Veneto Nr. 3 75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto	10cl	8.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Spargelcremesuppe mit Vanille

Rindsinvoltini mit Scamorza und Bresaola
mit Weissweinisotto und Ratatouille

Schokoladenkuchen mit Erdbeeren
und Vanille Glace

*

3 – Gang Menü CHF 59.50 pro Person

ODER



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

Frühlingsblattsalat mit Kernen Hausdressing oder French Dressing	10.50
Salanova – Salat mit Cherry Tomaten Büffelmozzarella und Knoblauch – Croutons Hausdressing oder French Dressing	15.00
Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäserolle und Birnen an Zitronen Honig Vinaigrette	14.50
Spargelsalat mit Wachteleiern, Rohschinkenstreifen und Erdbeeren an Zitronen Honig Vinaigrette	17.50

WARME VORSPEISE

Weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise	18.00
--	-------

SUPPEN

Bärlauch Cappuccino	11.00
Spargelcremesuppe mit Vanille	12.50
Tagessuppe	9.50

KLASSIKER

Cordon Bleu von der Schweinshuft ^{CH} gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	35.00
Kalbsleberli ^{CH} mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse	38.00
Rindstatar ^{CH} Klassisch mit Toastbrot und Butter	20.00/ 36.00

HAUPTGERICHTE

Kalbsragout ^{CH} mit Morchelrahmsauce Tagliatelle und Frühlingsgemüse	36.00
Mistkratzerli ^{CH} Diabolo mit Pommes Frites (Wartezeit 25 Min.)	32.00
Rindsinvoltini ^{CH} mit Scamorza und Bresaola Zitronen Risotto und Ratatouille	38.00
Zweierlei Spargeln mit Zebu Saftschinken ^{CH} vom Berchtoldshof Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	39.00

FISCH

Lachsfilet ^{GB-SCT} pochiert mit Sauce Hollandaise Belugalinsen und zweierlei Spargeln	37.00
Egli ^{PL} Müllerin Art mit Nussbutter Kapern und Schnittlauchkartoffeln	37.00

VEGETARISCH

Süsskartoffel Linsencurry mit Basmatireis und Joghurtsauce	27.00
Kartoffelgnocchi mit Morchelrahmsauce und Frühlingszwiebeln	29.00

DESSERTS

Erdbeerparfait mit Rhabarber Kompott und Meringue	14.00
Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Vanille Glace	15.00