

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### APERITIFS

THE BOSS Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	8.50
THE MAISON Prosecco, Waldbeeren, Limette und Minze	10cl	9.00

### WEISSWEINE

ST-SAPHORIN BLANC AOC LA FONCETTE Raymond & Sébastien Chappuis, Lavaux	10cl	6.50
RIESLING CLASSIC Weingut Theo J. Kreis, Rheingau	10cl	7.00
SAUVIGNON BLANC HASHTAG Ferro 13 , Venetien	10cl	6.50

### ROTWEINE

PINOT NOIR AOC TARANIS GRAND CRU Domaine du Montet, Bex	10cl	7.00
CARRASCAL 40% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot Bodega y Cavas Weinert, Mendoza	10cl	7.50
VIVANCO RIOJA DO CRIANZA Vivanco Vini, Rioja	10cl	7.50
RIPASSO VALPOLICELLA DOC Casa al Pruno, Venetien	10cl	7.00

## Der Chef empfiehlt

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

\*\*\*\*

Kalbssaltimbocca  
mit Rohschinken und Salbei  
serviert mit Steinpilz - Risotto und Herbstgemüse

\*\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanilleglace

3 – Gang Menu 49.00

4 – Gang Menu 59.00

### Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Weine:

SANCERRE BLANC AOC Domaine de la Rossignole, Loire-Tal	10cl	7.00
POGGIO DELLE FAINE TOSCANA ROSSO IGT Cantine Francesco Minini, Toscana	10cl	7.00

## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Herbstsalat mit gebratenen Steinpilzen und Äpfeln	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck	11.00 12.00
Wildterrine mit Cumberlandsauce und Herbstsalat	13.00
Sautiertes Saiblingfilet auf Rahmwirsing und Currysauce Serviettenknödel	14.00
Rindstatar mit gemischtem Salat <b>oder</b> Pommes Frites Toast und Butter	17.00

## SUPPEN

Tagessuppe	8.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	10.00

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei Steinpilz - Risotto und Herbstgemüse	32.00
Perlhuhnbrust an Calvadossauce mit Tagliatelle und Rotkraut Apfelperlen	29.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Portweinjus und Parisienne – Kartoffeln Wurzelgemüse	34.00
Rumpsteak oder Rindsfilet hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites	26.00 / 42.00
Rindstatar mit gemischtem Salat <b>oder</b> Pommes Frites Toast und Butter	32.00

### VEGETARISCH

Herbstgemüsevariation mit Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren und glasierte Marroni	25.00
Kürbisravioli mit Balsamico Sauce Herbstgemüse und Steinpilze	24.00
Steinpilz – Risotto mit Herbstgemüse	26.00

## WILDGERICHTE

Hirschpfeffer Jägerart	28.00
Reh - Entrecôte im Speckmantel mit Dörripflaumen	36.00
Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeerrahmsauce	34.00
Rehschnitzel Mirza an Wildrahmsauce	34.00
Wildschweinrücken an Steinpilzsauce	32.00

### Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen – in zwei Gängen serviert

54.00 pro Person



Alle Wildgerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, konfierte Melone, Apfel mit Preiselbeeren

## Unsere Hausspezialitäten

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites und Marktgemüse	33.00
Kalbsleberli mit Rösti und Marktgemüse	32.00
Knusperli vom Eglifilet im Chörbli mit Tartar-Sauce und Pommes Frites	29.00
Parktheater Burger 200g	24.00
Lady Burger 140g	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	
unser beliebter Eiskaffee mit einem Schuss Tia Maria	9.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	12.00
Vermicelles mit Rahm	9.50
Coupe Nesselrode	12.00
Zartschmelzendes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace	12.00
Kleine Süsse Verführung	5.50
Mövenpick-Glace-pro Kugel	3.80
Rahmzuschlag	1.50