

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
Pinot Grigio Dal Bello, IGT Veneto	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

Topinambursuppe mit Baumnussöl

Poulet Involtini gefüllt mit Rohschinken und Salbei an Kräuterjus
mit Weisswein Risotto und Grillgemüse

Blutorangen Tartelette
mit Ragusa Brownie

*

3 – Gang Menü CHF 49.50 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

Wintersalat mit gerösteten Kernen und Rohkost Hausdressing oder French Dressing	10.50
Nüssler mit Speck, Ei und Croûtons Hausdressing oder French Dressing	14.50
Randen Tatar mit Ziegenfrischkäse, Brüsseler und Apfel Chutney	17.00
Schwarzwurzel Variation Crème Brûlée, Salat, geräucherte Entenbrust	20.00

WARME VORSPEISE

Tagliolini mit Ochsenchwanzragout und Parmesanchips	14.50
---	-------

SUPPEN

Topinambur Suppe mit Baumnussöl	12.50
Bachteler Weissweinsuppe mit Blätterteig	12.50
Tagessuppe	9.50

KLASSIKER

Cordon Bleu von der Schweinshuft ^{CH} gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	34.00
Kalbsleberli ^{CH} mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse	36.00

HAUPTGERICHTE

Rindshuft ^{CH} Stroganoff mit Reis	34.00
Poulet ^{CH} Involtini gefüllt mit Rohschinken und Salbei an Kräuterjus mit Weisswein Risotto und Grillgemüse	33.00
Brasato ^{CH} im Rotwein geschmort mit Kartoffel – Petersilienwurzelpüree und Gemüse	36.00
Kalbshohrücken Steak ^{CH} mit Kalbsjus und fermentiertem Knoblauch dazu Pommes Dauphine und Gemüse	46.00

FISCH

Seezunge am Stück gebraten mit Orangen Beurre Blanc dazu Butterreis und Brüsseler	48.00
---	-------

VEGETARISCH

Gelbes Thai – Curry mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.00
Schwarzwurzel Risotto mit Cikorino Rosso und Haselnuss Pesto	27.00

DESSERTS

« Banoffee » Bananenquarkmousse und Dulce de Leche	12.50
Crema Catalana mit Baumnussglace	12.50
Blutorangen Tartelette mit Ragusa Brownie	14.50