

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### APERITIFS

<b>The One</b> Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 1	10cl	10.00
<b>Erdbeer Sprizz</b> Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00
<b>Déjà – Vu Aperitif ein Weindestillat</b> mit Weisswein, Mineral und Minze	10cl	10.00

### ROSÉ

<b>Saint Genis des Tanyères</b> Juan Durand, Cotes Catalanes IGP	10cl	7.00
---	------	------

### WEISSWEINE

<b>Riesling – Silvaner</b> Edition Parktheater & Rebverein Bachtelen Grenchen	10cl	7.00
<b>Grenchner Blanc</b> Edition Salvatore DeVito & Parktheater Chasselas und Chardonnay	10cl	7.00

### ROTWEINE

<b>Inasa Nr.1</b> Limitiert auf 92 Flaschen, 17% vol. 40 % Cabernet Sauvignon 30 % Cabernet Franc & 30 % Merlot Familia Lavagnoli, Verona	10cl	11.00
<b>Leuker Perlen</b> 75 % Pinot Noir und 25 % Merlot Paul Rüfenacht	10cl	7.00
<b>Inasa Veneto Nr.3</b> 75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto	10cl	8.00

## DER CHEF EMPFIEHLT



### **Ab zwei Personen**

Sie garen am Tisch das Rindsentrecôte<sup>CH</sup>  
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 <b>oder</b> French Dressing	12.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Kräutercroutons mit Ei und Kräutercroutons	14.50 14.00
Geräuchertes Forellentartar mit Randen, Boskoop Apfel und Wintersalat	18.00
Siedfleisch Carpaccio mit eingelegtem Gemüse Meerrettichschaum und Brüsseler Salat	21.00

## WARME VORSPEISE

Ziegenkäse im Speckmantel auf Tessiner Polenta mit Portwein	19.00
--	-------

## SUPPEN

Apfel – Ingwersuppe mit Kokosmilch	12.50
Tagessuppe	9.00

## KLASSIKER

Cordon Bleu von der Schweinshuft gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	35.00
Kalbsleberli mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse	38.00
Parktheater Burger Deluxe Hausgemachte BBQ Sauce, Zwiebel – Speck Relish, Raclette, dazu Kartoffel Wedges mit Sauerrahm – Dip	30.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Pommes Frites	39.00

## HAUPTGERICHTE

Bisonfilet mit Portweinjus	150g	49.00
Kartoffel Wedges und Grillgemüse	200g	62.00
«Suure Mocke» vom Rind Selleriepüree und Wintergemüse		36.00
Perlhuhnbrust mit Orangen – Pfeffersauce Serviettenknödel und Rotkraut		38.00
Schweinskotelett vom Napschwein mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse		37.00
Lammnierstück mit Kräuterkruste Tessiner Polenta und Wintergemüse		39.00

## FISCH

Wolfsbarschfilet an Estragon Sauce Zitronen Risotto und Fenchel		36.00
Tagesfisch		30.00

## VEGETARISCH

Süßkartoffel Curry mit Edamame Bohnen Tofu, Limette und Basmatireis		28.00
Kürbisravioli mit Orangen – Safransauce Blattspinat und Haselnüssen		28.00

## DESSERTS

Crème brûlée mit Quitten – Zimt Sorbet 12.50

Hausgemachte Schokoladentarte  
mit Gewürzorange und Mandarinsorbet 13.00

Vermicelle 12.50  
Meringue und Rahm

Coupe Nesselrode 13.50

**Hausgemachte Glacen** 4.50

Himbeer Sorbet, Quitten – Zimt, Mandarine, Thymian – Sauerrahm