

FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

APERITIFS

The One Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 1	10cl	10.00
Erdbeer Sprizz Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00
Sour Lemon Alkoholfrei mit Tonic, Limetten und Minze	10cl	10.00

ROSÉ

Saint Genis des Tanyères Juan Durand, Cotes Catalanes IGP	10cl	7.00
---	------	------

WEISSWEINE

Inasa Valais Nr. 4 Cuvée Blanc AOC Valais Cave Emery SA	10cl	7.50
Grenchner Blanc Edition Salvatore DeVito & Parktheater Chasselas und Chardonnay	10cl	7.00

ROTWEINE

Inasa Nr.5 Limitiert auf 60 Flaschen, 17% vol. 100% Merlot Familia Lavagnoli, Verona	10cl	12.00
Leuker Perlen 75 % Pinot Noir und 25 % Merlot Paul Rüfenacht	10cl	7.00
Inasa Veneto Nr.3 75 % Corvina + Rondinella 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto	10cl	8.00

CAFÉ DE GRANGES



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

CHEF EMPFEHLUNG

Petersilienwurzelsuppe Cappuccino

Rindshuft^{CH} Stroganoff
mit Reis und Sauerrahm

Frittierte Schokoladenglace
mit Vanille – Birnenkompott

**

*

Menüpreis CHF 59.00 pro Person

Inasa Veneto Nr.3

75 % Corvina + Rondinella
15 % Cabernet Sauvignon & 10 % Merlot
Azienda Agricole Corte alta Fumane, Veneto

CHF 8.00

KALTE VORSPEISEN

Wintersalat mit gebratenen Champignons und Kernen Hausdressing oder French Dressing	12.50
Nüssler Salat mit Birnen, Baumnüssen, Speck an Kartoffeldressing	14.50
Im Randen Saft gebeizter schottischer Lachs mit Grapefruit, Brüsseler und Dill - Senfschaum	18.00
Rindstatar mit Eigelbcreme, Senfkaviar, Schnittlauch Öl und eingelegten Zwiebeln	21.00

WARME VORSPEISE

Hausgemachte Oxtail Tortellini auf Blattspinat mit Parmesanschaum	16.00
--	-------

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe Cappuccino	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 Sauerrahmdip	30.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Pommes Frites	39.00

HAUPTGERICHTE

Rindshuft ^{CH} Stroganoff mit Reis und Sauerrahm	35.00
Sanft geschmorte Kalbskopfbacken ^{CH} Selleriepüree und Wintergemüse	39.00
Poulet Involtini ^{CH} gefüllt mit Rohschinken und Salbei an Kräuterjus Rotwein Risotto und Grillgemüse	35.00
Spare Rips ^{CH} Rosmarinkartoffeln und Kabissalat	30.00
Pferde Entrecôte ^{SP} mit Pfeffersauce Pommes Frites und Wintergemüse	42.00

FISCH

Skreifilet ^{NOR} à la Bordelaise serviert mit Süsskartoffelpüree und Wintergemüse	35.00
Felchenknusperli vom Bielersee Dubler Christian Salzkartoffeln und Remouladensauce	36.00
Tagesfisch	30.00

VEGETARISCH

Veganer Nussbraten auf Süsskartoffelpüree mit Rosenkohl und Orangen - Thymiansauce	28.00
Rotwein Risotto mit Mascarpone, Blattspinat und Kräuterseitlingen	27.00

DESSERTS

Apfelküchlein mit Vanilleglace 12.50

Parfait Grand Marnier mit Zitrusfruchtsalat und Mandeln 14.00

Frittierte Schokoladenglace mit Vanille – Birnenkompott 12.00

Hausgemachte Glacen 4.50

Himbeer Sorbet, Passionsfrucht Sorbet, Mandarine Sorbet,
Thymian – Sauerrahm, Schokoladensorbet