

## FLASCHEN-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### APERITIFS

<b>The One</b> Prosecco Extra Dry Millesimato, Ferro 13	10cl	10.00
<b>Erdbeer Sprizz</b> Erdbeerlikör, Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00
<b>Passionsfrucht Sprizz</b> Passionsfruchtlikör, Prosecco, Tonic und Minze	10cl	12.00

### WEISSWEINE

<b>Riesling x Silvaner</b> Bachtelen, Grenchen	10cl	7.00
<b>Inasa Nr. 4</b> Cuvée Blanc AOC Valais Cave Emery SA	10cl	7.50

### ROTWEINE

<b>Grenchner Rouge</b> Edition Salvatore DeVito & Parktheater Tinto EL Masroig, Spanien	10cl	8.00
<b>Linasa Nr.6</b> Limitiert auf 50 Magnum Flaschen, 17% vol. Weltweit 240 Flaschen 70 % Corvina & Corvinone 20 % Rondinella, 10% andere Sorte	10cl	13.00
<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



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 und der Künstler „Joschi“ Josef Schacher**  
haben diese Unikate speziell für das Restaurant Parktheater handgefertigt.  
Empfehlenswert auch für grössere Gruppen wie Firmenessen, Geburtstagesen  
oder sonstige Begegnungen

CHF 52.00 pro Person

### **Linasa Nr.6**

Limitiert auf 50 Magnum Flaschen, 17% vol.

Weltweit 240 Flaschen

70 % Corvina & Corvinone

20 % Rondinella, 10% andere Sorte

**10cl CHF 13.00**

## KALTE VORSPEISEN

Frühlingsblattsalat mit Kernen und Rohkoststreifen Hausdressing <b>oder</b> French Dressing	12.50
Babyspinat Salat mit Kirschtomaten, Fetakäse und Pinienkerne	14.50
Spargel - Erdbeer Salat mit Büffelmozzarella und Rucola an Zitronen Honig Vinaigrette	18.00
Lattich Salat mit Avocado, Gurke und Black Tiger Krevetten an Smokey Cocktail Dressing	20.00

## WARME VORSPEISE

Weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise mit saftigem Kochschinken	20.00 6.00
---	---------------

## SUPPEN

Bärlauch Cappuccino	12.50
Spargelcremesuppe mit Vanille und Croûtons	12.50
Tagessuppe	10.50

## SALATE IN SCHÜSSELN

Lachstranche mit Teriyaki – Marinade	34.00
Pouletbrust mit Curry	30.00
Surf & Turf Spiess mit Entrecôte Würfel und Krevetten	36.00

## KLASSIKER

Cordon Bleu	Kalbfleisch	40.00
gefüllt mit Greyerzer Käse und Hinterschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	Schweinefleisch	36.00
Kalbsleberli mit Balsamico Jus und Salbei Rösti und Gemüse		38.00
Parktheater Rinds Burger Deluxe Hausgemachte BBQ Sauce, Zwiebel – Speck Relish, Raclettekäse Brot vom Gassler Beck, dazu Kartoffel Wedges mit Sauerrahmdip		30.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Pommes Frites		39.00

## HAUPTGERICHTE

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce Nudeln und zweierlei Spargeln	39.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse Fregola Sarda Risotto und wilder Brokkoli	32.00
Duo von Rind und Kalb Rindsentrecôte & Kalbsbäggli Kartoffel - Stampf und Bundkarotten	45.00
Schweins Saltimbocca mit Bärlauch – Jus Zitronen Risotto und Caponata Gemüse	32.00

## FISCH

Zanderfilet mit Limetten – Koriander Butter Zitronen Risotto und Gemüse	34.00
Lachsfilet sautiert mit Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln und zweierlei Spargeln	36.00
Tagesfisch	30.00

## VEGETARISCH

Arancini mit Büffelmozzarella und Trockentomaten auf Caponata Gemüse und Bärlauch Emulsion	28.00
Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta - Spargel Füllung an Zitronen – Safran Butter	28.00

## DESSERTS

Zabaione mit Rhabarberkompott und Thymian - Sauerrahmglace	14.50
Toblerone Parfait mit marinierten Erdbeeren und Doppelrahm	14.50

## Hausgemachte Glacen

Himbeer Sorbet, Passionsfrucht Sorbet, Rhabarber Sorbet Thymian – Sauerrahm, Schokoladensorbet	4.50
---	------