

## Bankettangebote (2017/18)

Das Restaurant Prélude serviert an allen Anlässen im Le Théâtre eine marktfrische Küche in klassischer Ausrichtung sowie mit veganen Gerichten, Letzteres im Event-Bereich eine Novität.

Eine Auswahl unseres Küchenchefs finden Sie in dieser Unterlage. Die Vorschläge sind Anhaltspunkte für die individuelle Zusammenstellung Ihres kulinarischen Vergnügens in unserem Haus. **Apéros: Seiten 1 bis 6, Menüs Seiten 7 bis 11, Desserts Seiten 11 und 12, komplette Menüs Seiten 12 bis 16.**



## Les Apéros du Théâtre

Eine Spezialität unseres Hauses: Unsere liebevoll gestalteten und schmackhaften Häppchen haben Ihren Ruf. Rechnen Sie 10 Stück pro Person für einen längeren Apéro.

### Klassische Apéro-Häppchen, kalt

Crostini mit Hüttenkäse, Stangensellerie & Dörraprikosen	2.50
Crostini mit Rohschinken	3.60
Crostini mit Rauchforellenmousse	3.00
Crostini mit Schafskäse, Dörrfeigen & Honig	3.00
Toastecken mit Ei - Mayo - Schnittlauchmasse & Radieschen	2.50
Toastecken mit Rindstartar	4.00
Toastecken mit Kochschinken, Senfschaum & Essiggurken	3.50
Toastecken mit Tartar vom Rauchlachs, roten Zwiebeln & Kapern	4.00
Toastecken mit Crevetten auf Fenchelpüree	3.00

Spiesschen mit Cherrytomate, Mozzarellino & Basilikum	2.50
Spiesschen mit Rohschinken & Dörripflaumen	3.00
Salami-Spiesschen mit Peperoni & gefüllten Oliven	3.00
Cervelat – Käse - Spiesschen mit Cornichons	3.00
Spiesschen mit gebratenen Crevetten, Melone & Dill	4.00
Spiesschen mit Alpkäse & Rotweibirne	2.50
Spiesschen mit Alpkäse & Oliven	2.50
Crevetten auf süss - saurem Gurkensalat	4.00
Käse – Rüepli - Muffin	4.00
<b>Mini - Pastetli gefüllt mit</b>	
- Thonmousse	2.50
- Kräuterfrischkäse	2.50
- Guacamole	2.50
<b>Focaccia (500 g) gefüllt mit</b>	
- Parmesan, Rohschinken & Rucola (30 Personen )	70.00
- Brie, Birne & Wallnusscrème (30 Personen)	60.00
Speckzopf (1 Kg)	45.00
Dörrotomatenzopf (1 Kg)	45.00

<b>Vegane Apéro-Häppchen, kalt</b>
------------------------------------

Crostini mit Oliventapenade	2.50
Crostini mit Pilzragout & Kräutern	2.50
Crostini mit Humus	2.50
Crostini mit Tomaten - Minzragout	2.50
Vollkorntoastecken mit Gemüsetartar	3.00
Spiesschen mit mediterranem Gemüse	2.50
Spiesschen mit marinierten Champignons, Rüepli & geräuchertem Tofu	2.50
Couscous auf Randenmousse im Glas serviert	4.50

Medjol - Dattel gefüllt mit Meerrettichmousse und Baumnüssen	4.00
Sardischer Pastasalat mit Oliven & Dörrtomaten	2.50
<b>Focaccia (500 g) gefüllt mit:</b>	
Antipasti, Dörrtomatenmousse & Rucola (30 Personen)	70.00

<b>Klassische Apéro-Häppchen, warm</b>
--

Poulet-Spiesschen mit Zitronengras, Ingwer & Chili	3.00
Poulet - Spiesschen Satay mit Erdnussauce	3.00
Spiesschen mit Schweinsfilet & Dörrfeigen	4.00
Spiesschen mit Chipolata und Speck	3.00
Spiesschen mit Chorizo - Würfel & Apfel	3.50
Spiesschen mit geschmorten Rindswürfeln & Portwein-Zwiebeln	4.00
Spiesschen mit Lammhackbällchen, Peperoni & Zwiebeln	3.50
Spiesschen mit Kaninchenfilet & Apfel in Honigmarinade	3.50
Portwein - Pouletbrust auf Kartoffelstock	3.50
Pflaumen im Speckmantel	3.00
Paella mit Meeresfrüchten im Glas serviert	5.00
Blätterteigschnecke mit rassicem Hackfleisch & Brät	3.50
Hackfleisch - Empanadas aus Bio-Rindfleisch	3.00
Krapfen mit Ziegenkäse & Thymianhonig	2.80
Chäschüechli	2.50
Apéro Mix-Gebäck	2.00
Wienerli im Teig	3.50
Schinkengipfeli	3.50

**Vegane Apéro-Häppchen, warm**

Mini-Kartoffel-Spiesschen mit Champignons & Gemüse	2.50
Spiesschen mit Falafel & Grillaubergine	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	2.50
Kartoffeltortilla	3.00
Penne Arrabiata im Glas serviert	4.50
Kartoffel - Zwiebel - Kuchen	3.00
Zitronenrisotto mit Pouletwürfel, im Glas serviert	5.50

**Diverse, vegane Quiches**

- Artischocken, Lauch, Pilz, Spinat	2.50
-------------------------------------	------

**Süppchen in der Espressotasse, klassisch**

Erbsencrèmesuppe mit Minze	2.50
----------------------------	------

**Süppchen in der Espressotasse, vegan**

Pikante Melonen-Gurkenkaltschale	2.50
Tomatensüppchen mit Gin (kalt oder warm)	2.50
Sellerie - Apfelsuppe (kalt)	2.50
Kartoffelsüppchen mit Limetten und Zitronengras	2.50
Currysüppchen mit Mango und Kokosmilch	2.50
Rüebli - Ingwersüppchen mit Kokosmilch	2.50

**Süsse Apéro-Häppchen, klassisch**

Schoggischnitten	2.50
Amaretti	2.50
Mini Windbeutel mit Choco oder Vanille	2.50
Panna Cotta mit Waldbeerenragout im Glas serviert	4.50

Süssmostcrème	3.50
Pfirsich - Mascarponecrème	3.50

**Süsse Apéro-Häppchen, vegan**

Kokosnuss Panna Cotta mit Ananasragout, im Glas serviert	4.50
Saisonales Früctemousse	3.50
Ananas-Pfefferminz-Spiesschen	2.50
Früchte - Spiesschen	3.00
Schwarzwälder, im Glas serviert	4.50
Petit Fours	2.00

**Flammkuchen, klassisch, geschnitten in 20 Schnitze**

„Elsässer Art“, Crème fraîche   Speckstreifen   Zwiebeln	18.50
„Erlen - Neuhof“, Crème fraîche   Zwiebeln   Lauch   Reibekäse   Rauchlachs	18.50
„Riffigwald“, Crème fraîche   Zwiebeln   Waldpilze   Alpkäse   Bündnerfleisch	18.50

**Flammkuchen, vegan**

„Waldibrücke“, Soyananda Sauerrahm   Spinat   geröstete Pinienkerne   Gemüse	18.50
"Meierhöfli", Mandelmus   Spargel weiss & grün   Kumquats	18.50
„Rotbach“, Soyananda Sauerrahm   Zwiebel   Oliven   Peperoni   Tomatensugo	18.50

**Flammkuchen, süss**

„Sonnenhof“, Soyananda Sauerrahm   Himbeeren   Haselnüsse   Minze	18.50
„Sprengi Zauber“, Soyananda Sauerrahm, Kardamom - Chili Banane   Schokolade	18.50
„Öpfel Chörbli“, Crème fraîche   karamellierter Apfel   Zimt-Zucker	18.50

**Mini-Sandwiches**

Kleine Sandwiches nach Wahl, gefüllt mit:

Schinken   Salami   Frischkäse   Käse	3.90
Rohschinken   Lachs   Bündnerfleisch	4.80

**Snacks in Schalen**

Rosmarinmandeln (30g /Person)	2.50
Geröstete Cashewnüsse mit Curry (30g/Person)	2.50
Hausmarinierte gemischte Nüsse (30g/Person)	3.00
Zweierlei Oliven (30g/Person)	3.00
Nüssli, Chips, Salzstangen	1.50

**Getränke-Spezialitäten, 1 Liter**

Hausgemachter Eistee	12.00
Pfirsich - Cüpli (mit und ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Saisonale Früchtebowle (mit und ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Mango-Lassi	18.00
Glühwein	18.00
Glühmost	16.00



## Les Menus du Théâtre

### Kalte Vorspeisen, klassisch

Salat von Ochsenherztomate und Bergpfirsich Stähli Büffelmozzarella   Basilikumespuma	13.50
Rindstatar, klassisch mariniert 80g Pochiertes Freilandei   grilliertes Ruchbrot	25.50
Herbstsalat Jäger Art Saisonaler Blattsalat   gebratene Waldpilze   Speckstreifen   Croutons   French Dressing	11.50

### Kalte Vorspeisen, vegan

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen & Kernen	8.50
Verschiedene Gemüsesalate & Blattsalat	9.50
Salat „Prélude“   geröstete Nüsse und Kerne   gebratener Seitan   Champignons	11.50
Dreierlei von der Karotte Panna Cotta der Pfälzer Karotte   glasierte Karotte   Espuma der violetten Karotte	17.50
Tatar von Dörrtomaten Zwiebeln   Essiggurken   Roggen-Dinkelbrot	16.50
Carpaccio vom Randen – Kohlrabi mit Zitronenvinaigrette Avocado   Oliven   Soyananda   Sauerrahm   Kresse	16.50
Rucola Salat mit Balsamico – Ingwer Dressing dazu gebratener Spargel   Pinienkerne   Cherry Tomaten	16.00
Im Tempura - Teig gebackenes Gemüse saisonaler Blattsalat   Balsamico – Ingwer Dressing	14.50
Spinatsalat mit Orangen – Sesam Dressing Cranberry - Apfel Chutney   knusprig gebackener Cashew - Mozzarella	16.00
Rohkost Broccoli Tatar mit Minze & Granatapfel Randen   Soja Joghurt   geröstete Pistazien	15.50
Rohkost – Lasagne Zucchetti   getrocknete Tomaten   Avocado   Basilikum	15.50

### Klassische Suppen

Kraftbrühe vom Rind	7.00
Flädli / Gemüsestreifen / Eierstich / Sherry	plus 1.10
Tomatencrèmesuppe mit Kräuterrahm	8.50
Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhaube	8.50
Weissweincrèmesuppe verfeinert mit rezentem Bergkäse	8.00

### Vegane Suppen

Fenchelcrèmesuppe mit Safran	8.50
Kartoffelsuppe mit Schnittlauch	8.50
Kürbissuppe mit gerösteten Pistazien (saisonal)	8.50
Linsensuppe mit Sherry	8.50
Marronisuppe mit Salbei (saisonal)	8.50
Karottensuppe mit Orangen	8.50
Sauerkrautsuppe mit Prosecco	10.50
Rassige Currysuppe mit Tomaten Chutney, Passionsfrucht & Himbeer	10.50
Chicorée – Apfel Suppe	8.50
Gazpacho mit Tomaten, Peperoni, Gurke & Petersilien-Pesto	8.50
Zitronen-Mais-Suppe mit Pfefferminze, Peperoncini & Mandel-Pesto	9.50

### Klassische Hauptgerichte

Schweinsvoessen an Calvadosrahmsauce hausgemachte Spätzle   Vichy-Karotten	20.80
Schweinsgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce Kartoffelpüree	21.00



Geschmorter Schweinehalsbraten an Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln   buntes Gemüse der Saison	25.00
Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis   Früchte	20.00
Saltimbocca von der Pouletbrust an Balsamicosauce Kräuterkartoffeln   überbackene Ofentomate	21.60
Gebratene Pouletsuprême an Orangensauce Kartoffelgaletten   Kefen	22.50
Gebratenes Forellenfilet Randenrisotto   Zitronen-Buttersauce	28.00
Kalbsblankett im Wildreisring Gemüse der Saison	26.80
Kalbsschulterbraten an würzigem Bratenjus Kartoffelgratin   Marktgemüse	28.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Kartoffelspäne	29.00
Piccata vom Kalb alla Milanese an Balsamicosauce Tomatenspaghetti   Broccoli	45.00
Zart gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce Bartkartoffeln   buntes Gemüse	47.00
Hackbraten „Grossmutter Art“ an Senfsauce Bohnen und Nussbutter   Kartoffelpüree	20.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Paprikarahmsauce Eierschwämme   Peperonistreifen   Spätzle   Gemüse der Saison	27.80
Saftiger Rindsschmorbraten an Barolojus Bratkartoffeln   saisonales Gemüse vom Luzerner Markt	28.50
Am Stück gebratenes, zartes Rindsfilet an Portweinjus knusprige Kartoffelkugeln   saisonales Gemüse vom Luzerner Markt	46.50

**Vegane Hauptgerichte**

Bunter Gemüseteller der Saison gebratene Kartoffeln	18.00
Rassiges Gemüsecurry im Reising	18.50
Süsskartoffel Gnocchi in Salbei-Olivenöl gebraten Kirschtomaten   Rucola   Knoblauch   Chili	29.50
Indisches, gelbes Curry Kichererbsen   grüne Linsen   Süsskartoffeln   Kokosmilch   Marktgemüse   Spinatsalat	28.50
Orangen – Tempeh St. Galler - Kartoffelstampf   Spargelragout   grillierte Avocado   Grapefruit	32.50
Lotto – Risotto an Winterportulak gebratene Kräuterseitlinge   Rotwein Schalotten   Pinienkerne   Kräuterbrot Chip	28.50
Grüne und weisse Spargel mit geräuchertem Tofu gebratene Frühlingkartoffeln   Peperonischaum (saisonal)	29.00
Seitangeschnetztes an Mandelrahmsauce Kartoffelrösti   saisonales Gemüse   gebratene Champignons	32.50
Penne Siciliana aus Vollkorn-Bio-Penne spanisches Olivenöl   Cherry - Tomaten   Auberginen   Basilikum	25.00
Grilliertes Sellerieschnitzel mit Kräuterkruste Süsskartoffel Püree   weisser Tomatenschaum   geschmorte Cherry Tomaten	32.50
Kurkuma Pappardelle glasierte Randen   Kräuterschaum	28.00
Wirsing gefüllt mit Gemüse und Bramata Polenta Pastinaken-Petersilien Püree	27.50
Zucchetti - Lauch Brätling mediterranes Gemüse   Kräuter Pesto   Bramata Polenta	20.50
Buchweizen Nudeln in Sesamöl gebraten Federkohl   Zucchetti – Mandel Kruste	23.50
Aubergine gefüllt mit Ratatouille Tomaten-Kräutersugo   Vollkorn Couscous	24.00

Süsskartoffel – Gemüse Chili orientalischer Linsenbulgur   Pistazien   Papadam	25.00
Polenta – Kichererbsen Schnitte Rotweinjus   mediterranes Gemüse	26.50
Strozzapreti an Cima di Rapa Kräuter-Sauerrahmsauce Dörrtomaten   Pinien - Parmesan	24.50
Gemüse-Moussaka Kichererbsen Püree   Zucchini   Aubergine   Tomate	25.00
Süss-Saure Belugalinsen auf Wurzelgemüse gebratener Orangen - Chicorée	23.00
Afrikanisches Wurzel-Curry mit Quinoa Yams - Wurzel   Maniok-Wurzel   Süsskartoffeln   rote Bohnen   Kokos-Wasser	26.50

#### **Klassische Dessert**

Schokoladenmousse hell oder dunkel	8.50
Passionsfrucht mousse	8.50
Süssmostcrème	7.50
Gebrannte Crème	7.50
Himbeerschnitte	6.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
Apfelwähe	5.50
Aprikosen- oder Zwetschgenwähe	5.50
Dessertvariation Prélude	10.50

#### **Vegane Dessert**

Saisonaler Früchtecrumble mit Vanilleglacé	10.50
Mango im Safrangelee Kakao – Avocado Mousse   Orangen - Minze Salat	11.50

Hausgemachtes Apfelküchlein mit Zimtglace 10.50

Karamell-Apfel Ragout 10.50

Vanilleglacé | Apfel - Pfefferminz Sorbet

Verschiedene Dessertbuffets

### Käse

Tête de Moine 7.80

Urchiger Bergkäse der Käserei Tannen bei Kirchberg SG 5.50

Sbrinz Möckli 7.20

Grosse Käseplatte nach Wunsch

### Menüvorschläge klassisch

#### Menü 1 CHF 30.50

- Kräutercremesuppe mit gebratenen Speckstreifen
- Hackbraten „Grossmutter Art“ an Senfsauce, serviert mit Bohnen & Nussbutter-Kartoffelpüree
- Apfelwähe

#### Menü 2 CHF 32.50

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
- Schweinsvoren an Calvados-Rahmsauce mit Spätzle & Vichy-Karotten
- Himbeerschnitte

#### Menü 3 CHF 33.50

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
- Pouletgeschnetzeltes Casimir im Reisring, garniert mit Früchten
- Panna Cotta mit Waldbeeren

#### Menü 4 CHF 36.50

- Tomatencremesuppe mit flüssigem Kräuterrahm
- Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalasauc mit Weissweinsrisotto & buntem Gemüse
- Süssmostcrème

**Menü 5      CHF 37.50**

- Rindsbouillon mit Sherry & Flädli
- Geschmorter Schweinehalsbraten an Portweinjus mit „Vichy“ Karotten & Kartoffelgratin
- Gebrannte Crème

**Menü 6      CHF 38.50**

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons
- Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce, garniert mit Eierschwämmen & Peperonistreifen, Spätzle & buntes Gemüse der Saison
- Zwetschgenwähe

**Menü 7      CHF 39.00**

- Erbsencrèmesuppe mit gebratener Saucisson
- Geschmorte Lammschulter an Rosmarinsauce auf Ratatouille, serviert mit Schmelzkartoffeln  
Fruchtsalat mit Limettensorbet

**Menü 8      CHF 52.50**

- Steinpilzcrèmesuppe mit Rohschinkenstreifen
- Im Ofen schonend gegartes Entrecôte auf Gewürzjus verfeinert mit Café de Paris Butter
- dazu Röstzwiebel-Kartoffelpüree und buntes Gemüse der Saison
- Passionsfrucht Mousse

**Menü 9      CHF 58.00**

- Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Speckstreifen
- Piccata „alla Milanese“ vom Kalb an Balsamicosauce mit Tomatenspaghetti & Broccoli
- Aprikosenwähe

**Menü 10      CHF 43.00**

- Bunter Blattsalat mit Zitronenvinaigrette & geräucherten Lachsstreifen
- Kalbsblankett mit buntem Gemüse im Wildreisring
- Dunkles Schokoladenmousse

**Menüvorschläge vegan**

**Menü 11      CHF 36.50**

- Saisonaler Blattsalat mit Sprossen & Kernen
- Zucchetti-Lauch Brätling mit mediterranem Gemüse, Kräuter Pesto & Bramata Polenta
- Saisonaler Früchtecrumble mit Vanilleglacé

**Menü 12      CHF 42.50**

- Zitronen-Mais-Suppe mit Pfefferminze, Peperoncini & Mandel-Pesto
- Strozzapreti an Cima di Rapa, Kräuter-Sauerrahmsauce mit Dörrtomaten & Pinien-Parmesan
- Mango im Safrangelee mit Kakao-Avocado Mousse & Orangen-Minze-Salat

**Menü 13      CHF 54.50**

- Carpaccio von Randen-Kohlrabi mit Zitronenvinaigrette, dazu Avocado, Oliven, Soyananda Sauerrahm & Kresse
- Seitangeschnetztes an Mandelrahmsauce, dazu Kartoffelrösti, saisonales Gemüse & gebratene Champignons
- Karamell-Apfel Ragout mit Vanilleglacé & Apfel-Pfefferminz-Sorbet

**Weitere Menüvorschläge stellen wir gerne gemäss Budget und Saison für Sie zusammen.**

---

**Bankettbesprechung**

Wir nehmen uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses: Rufen Sie uns an für einen Termin vor Ort!

**Aperitif im Freien**

Das Restaurant Prélude im Le Théâtre bietet die Möglichkeit, den Aperitif im Freien zu geniessen. Wir haben verschiedene Locations zur Verfügung: Der ruhige Garten unter den Platanen, vor der Statue auf dem Vorplatz von Le Théâtre oder auf der Panorama Terrasse des Gemeindehauses, mit Aussicht auf die Bergkette der Innerschweiz.

**Probeessen**

Für einen Anlass mit mehr als 100 Gästen laden wir Sie gerne zum kostenlosen Probeessen ein.

**Dekoration**

Wir verfügen über verschiedene Kerzenständer-Typen sowie Windlichter. Für Blumendekorationen empfehlen wir die lokalen Floristen, gerne erstellen wir Ihnen die Kontakte.

### **Menükarten Druck**

Gerne drucken wir die Menüs für Ihren Anlass. Pro Menükarte: CHF 1.00.

### **Produkte und Lieferanten**

Die Rohprodukte unserer Küche stammen von langjährigen Lieferanten, vorwiegend aus dem Kanton Luzern und der Zentralschweiz. Bio-Erzeugnisse finden, wenn immer möglich Anwendung. Wünschen Sie ein spezielles Produkt aus der Region, welches wir nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt haben? Wir organisieren es sehr gerne für Sie.

### **Künstler und Musiker**

Künstler, Musiker, Moderatoren, Artistik: Das ganze Know-How von Le Théâtre als einer der grössten Kulturproduzenten der Zentralschweiz steht Ihnen zur Verfügung. Zudem verfügt Le Théâtre über ein komplettes, technisches Arsenal der Bereiche Licht, Ton und Projektion für Anlässe jeder Grösse.



© Prélude Gastronomie AG, 2017 / SG, SC, Ahy