

Herzlich willkommen im neuen Haus für Kultur, Events und gehobene Gastronomie.

Liebe Gäste

Jetzt ist es da, in Emmenbrücke, das neue Le Théâtre! Am 25. November wird das Haus offiziell eröffnet mit der Weltpremiere des **Musicals „95 – Ninety-Five“**. Hier im Restaurant ist aber bereits bis dahin „Vollbetrieb“. Das stimmungsvolle Lokal ist in Emmenbrücke die neue Ausgahadresse für kulinarisch Interessierte und gastronomisch Anspruchsvolle. Zudem ist das Prélude zuständig für die gesamte Event-Gastronomie im Le Théâtre und die Pausenverpflegung unserer Gäste.

Wir kochen klassisch und vegan

Das Restaurant Prélude ist ein Ort der Einkehr für Genussfreudige, die Wert auf Qualität und Regionalität der verwendeten Produkte legen. Nebst klassischen Gerichten sind auf der Karte vegane Zubereitungen prominent vertreten. Das grosse Wissen von Küchenchef Ronny Schneider ist darin abgebildet. Dazu kommt eine vielseitige Palette von Speisen mit Fleisch, Eier- und Milchprodukten sowie Fisch und Meeresfrüchten. Ein Restaurant, in dem verschiedene Küchenkonzepte einvernehmlich nebeneinander gepflegt werden.

Weil es uns schmeckt

Unsere Produkte sind marktfrisch, Convenience-Food findet kaum Platz in unserer Küche. „Wir kochen nur Dinge, die uns selbst schmecken“ ist das Motto. Wir hoffen, unser Geschmack trifft auch Ihren Gusto!

„En Guete“ und genussreiche Momente bei uns wünschen Ihnen



Sandra Curiger

Geschäftsführerin



Ronny Schneider

Küchenchef



Sonja Greber & Andréas Härry

Co-Eigentümer Le Théâtre

...sowie das gesamte Le Théâtre-Team.

PS: Haben Sie schon Karten für die Eröffnungsproduktion „95 – das Musical“?

Die Qual der Wahl

Alles klingt „gluschtig“ und Sie können sich nicht entscheiden? Gerne dürfen Sie verschiedene Gerichte in kleineren Portionen bestellen und wir servieren Ihnen diese in angepassten Grössen. Entscheiden Sie sich nur für ein Gericht, berechnen wir Ihnen den Preis des entsprechenden Hauptgangs.

Allergien

Bei den Gerichten finden sie Abkürzungen, die bei einer Unverträglichkeit die Menüwahl erleichtern. Bestehen Unsicherheiten, gibt Ihnen unsere Servicecrew weitere Informationen. Gemeinsam finden wir eine Lösung.

Die Abkürzungen: GL: Gluten, GF: Glutenfrei, LC: Lactose, LF: Lactosefrei, RK: Rohkost, SO: mit Soja, NU: Nüsse, KN: Knoblauch, ZW: Zwiebeln, SE: Senf, AL: Alkohol.

Seitan, die Fleischalternative

Seitan ist ein Erzeugnis aus Weizeneiweiss, den sogenannten Gluten. Es wird auch Weizenfleisch genannt. Seitan enthält in der Regel kaum Kohlenhydrate und Fett, dafür aber mindestens 25% Eiweiss. Damit ist Seitan gesund und nährstoffreich. Wie andere pflanzliche Lebensmittel enthält es kein Cholesterin, ist aber bei Gluten-Unverträglichkeit zu meiden.

Milch- und Rahmersatz

Die Milchprodukte werden bei den veganen Gerichten je nach Rezept durch Mandel-, Hafer-, Sojaprodukte ersetzt. Diese Erzeugnisse stammen alle aus biologischem Anbau.

Für den Buttergeschmack verwenden wir zum Beispiel bei der Rösti ein Albaöl, rein pflanzlich und frei von Cholesterin. Es besteht zum Hauptteil aus schwedischem Rapsöl und ist reich an Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren.

Die Herkunft unserer Produkte

Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region, beachten die Saisonalität und wählen wo immer möglich Bio-Produkte.

Rindfleisch, Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Krevetten:	Vietnam

Vegane Weine

Weinerzeugung basiert die auf der Vergärung von Trauben. Wein ist somit ein pflanzliches, also vegetarisches und veganes Produkt. In der Weinerzeugung sind aber Hilfsmittel zugelassen: Hühnereiweiss, Milchprodukte oder Gelatine. Diese klären und schönen das Produkt. Unsere gekennzeichneten Weine nutzen zur Schönong nur pflanzliche, mineralische Mittel wie Aktivkohle, natürliche Mineralerde oder vegetabile Gelatine.

Unsere Preise

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8 % MwSt., Jahrgangsänderungen bei den Weinen sind vorbehalten

Unsere Apéro-Empfehlungen



Bienvenu!

Der Le Théâtre-Hausdrink,

bitter, spritzig & süss

CHF 8.50



Apérol-Spritz

CHF 8.50

Sauser aus der Region

1dl CHF 3.00

Hugo

CHF 8.50

Pássaro

Weisswein & Grapefruit

25cl CHF 9.50

Frisch aus der Presse

Amstutz Süessmoscht

3dl CHF 4.40

Dietz teaz – Bio Eistee

Schwarztee – Cranberry

Grüner Tee – Zitronen-Ingwer

Rooibostee – Maracuja

33cl CHF 5.00

Weine im Offenausschank

Weissweine		1dl	5dl
Schweiz	 Ticino Bianco DOC Merlot bianco Terre di Gudo, Tamborini	4.80	24.00
Schweiz	Epesses Lavaux AOC Les Granges		25.00
Südafrika	Chardonnay Vision of Taste	4.00	20.00
		1dl	7.5dl
Spanien	Rueda DO Verdejo Tresolmos Lias 2015 Bodegas Garciarévalo - Matapozuelos Verdejo	6.50	45.00
Rotweine		1dl	7.5dl
Italien	 Ripasso Valpolicella Capitel della Crosara 2014 Giacomo Montresor, Verona – Barrique Corvina Veronese, Rondinella, Molinara In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süssen Tanninen unterstützt wird.	6.50	45.00
Spanien	Villacampa Ribera del Duero Crianza 2013 Cepas y Bodegas, Tudela del Duero Tempranillo / Cabernet Sauvignon Intensives Kirschrot - fruchtige Aromatik erinnernd an Erdbeere, Cassis und Blaubeere, Mokka und Tabak - kraftvoll, komplex auf der Zunge, präsenre Gerbstoffe, die sehr weich und rund wirken - langer Nachklang.	7.50	53.00
Schweiz	 Adrians Zweigelt Schinz nach AOC 2015 Adrians Weingut, Oberflachs Zweigelt Ein fruchtig-warmer, körperreicher Wein mit langem, ausdrucksstarkem Finale. Anbau Integrierte Produktion, ausgebaut in Barriques	7.80	54.00
Prosecco			2dl
Italien	 Prosecco Spumante DOC Treviso Extra Dry Le Contesse, Valdobbiadene		14.00
			7.5dl
Italien	 Prosecco Il Colle DOC Treviso Spumante Brut S. Pietro di Feletto, Veneto		58.00

Vegane Küche

Knackige Herbstsalat-Schüssel Rohkostsalate verschiedene Blattsalate <i>GL ZW (mit French SO) auch GF möglich</i>	9.50	16.50
Prélude Salat Saisonale Blattsalate Seitan Waldpilze Stangensellerie <i>GL (GF ohne Seitan) ZW SE (mit French SO)</i>	11.50	19.50
Nüsslisalat Hokkaido-Kürbiswürfel Granatapfelkerne Trauben <i>GF AL (mit French SO)</i> Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Italien- oder Senf-Apfeldressing	13.50	19.50
Kürbis-Ingwer Espuma Lauwarmes Rettichcarpaccio Roggenbrot Waldpilze <i>GL NU HA KN ZW (GF ohne Roggenbrot)</i>	14.50	21.50
Schwarzwurzelsuppe Zwerg Orangen Chutney Haselnuss Blätterteiggebäck <i>GI ZW AL SE HA (GF ohne Blätterteiggebäck)</i>	11.50	19.50
Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi Waldpilze Haferrahmsauce karamellisierte Maroni <i>GL KN ZW AL HA</i>	22.50	29.50
Tessiner "Loto" Risotto mit Erbsen Erbsencreme Mandelmus glasierter Apfel <i>GF KN AL ZW HA</i>	22.50	29.50
Herbst-Karussell Steinpilzknödel Waldpilze Haferrahmsauce Rotkraut Rosenkohl Hokkaido-Kürbis karamellisierte Maroni Apfel Mirza <i>GL ZW AL HA</i>	21.50	29.50
Seitan Hackbraten „Prélude“ Balsamico-Trauben-Sauce Kürbis-Kartoffel-Stampf Wirsing à la Creme Rotweibirne <i>GL ZW KN AL HA</i>	22.50	30.50

Klassische Küche

Nüsslisalat „Mimosa“	13.50	19.50
gehacktes Ei Speckwürfel Croûtons French Dressing <i>GL KN ZW SO (GF ohne Croûtons)</i>		
Dreierlei von der Pastinake	14.50	21.50
Crème Salat Chips Kräuterseitling <i>GL LC KN ZW</i>		
Rindstatar klassisch mariniert 80g / 160g	25.50	33.50
Pochiertes Freilandei grilliertes Ruchbrot karamellisierter Apfel <i>GL LC KN ZW (GF mit Glutenfreies Brot)</i>		
Kürbissuppe	11.50	19.50
Rosmarin Schaum Kürbiskern-Chutney <i>GF NU ZW AL</i>		
Maronissuppe	11.50	19.50
Tatar von kalt geräuchertem Hirschschinken Crème fraîche <i>GF ZW AL KN LC</i>		
Hirsch Saltimbocca	26.50	34.50
Holunderjus Petersilien-Pizokel Pastinaken à la Crème Rotweibirne <i>GL KN ZW AL LC</i>		
Rehpfeffer „Prélude“	24.50	32.50
Spätzle Rotkraut Rosenkohl karamellierte Maroni Apfel Mirza <i>GL ZW KN AL</i>		
Wildgeschnetzeltes	22.00	30.00
Wildrahmsauce Trauben Steinpilzknödel Speck-Rosenkohl Rotweibirne <i>GL LC ZW KN</i>		
„Buure“ Bratwurst		22.00
Rösti Zwiebelsauce <i>GF LC ZW KN AL</i>		
Kalbs Cordon Bleu		42.50
Bergkäse Holzfällerschinken Marktgemüse Pommes Frites <i>GL LC</i>		

Flammkuchen

Flammkuchen „Le Théâtre“ 18.50

Soyananda Sauerrahm | Red Tuna | Kapern | Zwiebeln | Cherrytomaten

 *vegan* GL SO KN ZW

Flammkuchen „Gigeliwald“ 18.00

Soyananda Sauerrahm | Waldpilze | Lauch | Hokkaido-Kürbiswürfel

 *vegan* GL SO ZW

Flammkuchen „Elsässer Art“ 18.00

Crème fraîche | Speckstreifen | Zwiebeln

GL LC ZW

Flammkuchen „Weidmannsheil“ 18.50

Crème fraîche | geräucherter Hirschschinken | Zwiebeln | Alpkäse | Kartoffel Späne

GL LC ZW

Desserts

Herbst Zauber 12.50

Hausgemachtes Zimtglace | Rotweinzwetschgen | gebrannte Mandeln

 *vegan* GF NU HA

Quitten Brownie

Orangen-Vanille Espuma | Gewürz-Kumquat

13.50

 *vegan* GL NU HA

Süßmostcrème 7.50 10.50

karamellierter Granny Smith | geröstete Haselnüsse


GL LC NU

Hausgemachter Schokoladenkuchen 7.50

Früchtégarnitur | Rahm

GL LC NU

Glace

 Vegane und klassische Glacesorten. Zur Inspiration verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte!

Le Théâtre

im Gersag - Emmen

Das neue Kultur- und Eventhaus

RAIFFEISEN präsentiert

Ninety-Five

95

Das Musical

mit den grössten Hits der Neunzigerjahre.

25. November 2018 bis 6. Januar 2017.

Die Welturaufführung und Eröffnungproduktion im neuen Le Théâtre.

Eine emotionsreiche, packende, humorvolle Geschichte aus heutiger Zeit, umrahmt von den grossen Melodien der Neunziger Jahre.

Ein internationales Ensemble zelebriert in hochklassigem Gesang und mitreissendem Tanz die Ära der Boygroups, der Pop-Diven und von MTV. Lou Bega, Take That, Aqua, Aerosmith, Westlife, Oleta Adams, George Michael, Mary J. Blige aber auch „Typen“ wie Lucio Dalla und viele Weitere kommen zu musikalischen Ehren.

- Kombi-Angebot Nachtessen/Musical
- Arrangements für Vereine und Firmen
- „Gluschtigs“ im Restaurant Prélude vor und nach der Vorstellung
- Spezialvorstellung an Silvester mit Galadiner, Mitternachtsbuffet & Party

Gutscheine hier im Restaurant erhältlich!

Vorverkauf: www.le-theatre.ch

Telefon 041 348 05 05 (Geschäftszeiten)

Luzerner
Zeitung

Circomedia AG



RadioCentral

tele¹
Zentralschweizer Fernsehen

NIDFELD
WINDLIN
MEHR DRIVE

SEAT

