

Restaurant Prélude: Der neue Name in Emmenbrücke

Liebe Gäste

Viel wurde darüber geredet und geschrieben, jetzt passiert es: In den nächsten Wochen wird aus dem Gersag das Konferenzzentrum **Le Théâtre**. Am 25. November wird das Haus offiziell eröffnet mit der Weltpremiere des **Musicals „95 – Ninety-Five“**. Bereits jetzt wurde aus dem Restaurant Gersag das Restaurant Prélude. Der stimmungsvolle Betrieb ist das neue Ausgehlokal in Emmenbrücke für kulinarisch Interessierte und gastronomisch Anspruchsvolle. Zudem ist das Prélude zuständig für die gesamte Event-Gastronomie im Le Théâtre.

Wir kochen klassisch und vegan

Das gastronomische Konzept unseres Restaurants bleibt erhalten, wie Sie es schätzen: Das 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!

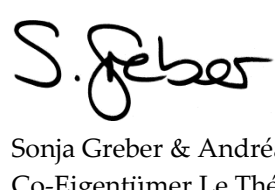
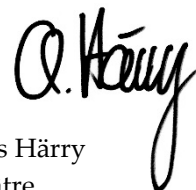
„En Guete“ und genussreiche Momente bei uns wünschen Ihnen

Sandra Curiger
Geschäftsführerin

...sowie das gesamte Le Théâtre-Team.

Ronny Schneider
Küchenchef

Sonja Greber & Andréas Härry
Co-Eigentümer Le Théâtre

Bis zum 30. September 2017: Vor jedem à la carte-Abendessen ein Haus-Apéro kostenlos.

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:

vom Rain am Lützelsee

Krevetten:

Vietnam

Der „Rain am Lützelsee“ ist ein kleiner Traditionsbetrieb. Er ist das Zuhause von zehn Mutterkühen mit ihren Jungtieren. Der Betrieb wird nicht aus kommerziellen Gründen betrieben, sondern aus Freude an einer ursprünglichen Tierhaltung. Mast- oder Massenhaltung findet nicht statt: Das Gedeihen der Jungtiere wird der Natur überlassen. Es wird auf eine möglichst Antibiotika und Zusatzfutterlose Haltung geachtet. Die Tiere erhalten Sommer wie Winter jeden Tag Weidegang und wachsen in einer kleinen Herde an der Seite ihrer Mutter auf. Es werden maximal zwei Tiere gleichzeitig bei einem Metzger in der Nachbarschaft geschlachtet und weiterverarbeitet.

Vegane Küche

Knackige Sommersalat Schüssel Rohkostsalate verschiedene Blattsalate <i>GF ZW (mit French SO)</i>	9.50	16.50
Salat Prélude Saisonale Blattsalate gebratener Seitan Aprikosen Stangensellerie <i>GL (GF ohne Seitan) ZW SE (mit French SO)</i>	11.50	19.50
Sommersalat extra Rohkostsalate Blattsalate Früchte der Saison BBQ-Schaum <i>GF RO AL (mit French SO)</i>	10.50	17.50
Wahlweise mit:		
Noppa Räuchertofu <i>GF SO</i>		+ 12.50
Seitanbällchen-Shiitakespiess <i>GL</i>		+ 11.50
Tempeh von Banane und Chili <i>GF SO</i>		+ 9.50
Ofenkartoffel Kräuter Soyananda Sauerrahm <i>GF</i>		+ 5.50
Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Italien- oder Senf-Apfeldressing		
Tatar von roten Linsen mit Avocado Gurkencarpaccio Ingwer-Soyananda Sauerrahm Sesam <i>GF NU</i>	14.50	21.50
Kalte Stangensellerie-Apfel Suppe Drachenfrucht Soyananda Minzsauerrahm Limettenschaum <i>GF ZW AL SE</i>	11.50	19.50
Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi Kirschtomaten Rucola Aubergine Basilikum <i>GL KN ZW</i>	22.50	29.50
Ganze Artischocke mit Gemüse-Vinaigrette Pommes Allumettes Ingwer-Crème Tomaten-Karottenpüree <i>GF KN ZW</i>	21.50	28.50
Gebratener Tempeh St. Galler-Kartoffelstampf Orangen-Rhabarber Chutney Grillierte Avocado Karottenhobel <i>GL (GF ohne Karottenhobel) ZW AL</i>	24.50	32.50

Klassische Küche

Salat von Ochsenherztomate und Bergpfirsich Stähli Büffelmozzarella Basilikumespuma <i>GF LC KN ZW</i>	13.50	20.50
Rindstatar klassisch mariniert 80g / 160g Pochiertes Freilandei grilliertes Ruchbrot mit Rémy Martin verfeinert <i>GL LC KN ZW (AL)</i>	25.50	33.50 + 4.00
Kalte Passionsfrucht-Peperoni Suppe Krevettenspiess Kressesalat Crème fraîche <i>GF ZW AL KN LC</i>	11.50	19.50
Unsere Grilladen mit Kräuterbutter:		
Kalbspailard Zitrone 160g		25.50
Rindshuftsteak 160g		22.50
Schweinskarreesteak 160g		17.00
Krevettenspiess, sieben Stück		14.50
Wahlweise mit:		
Fitnessteller		10.50
Pommes Allumettes		5.50
Nudeln		5.50
Ofenkartoffel Kräuter Sauerrahm <i>GF</i>		5.50
Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Italien- oder Senf-Apfeldressing		
Japanische Wok Pfanne Rindshuftwürfel Sobanudeln Shiitakepilze Okraschoten Lotuswurzel Koriander Chili <i>GL KN ZW AL LC</i>	28.50	37.50
Kalbs Cordon Bleu Bergkäse Holzällerschinken Marktgemüse Pommes Frites <i>GL LC</i>		42.50
Schweinsroulade Rohschinken Dörrtomaten Pinienkerne Stähli Büffelmozzarella Safrannudeln Salbeibutter Cherrytomaten mit Vanille <i>GL LC ZW KN AL</i>	21.50	27.50

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8 % MwSt.

Flammkuchen

Flammkuchen Le Théâtre 18.50

Soyananda Sauerrahm | Red Tuna | Kapern | Zwiebeln | Cherrytomaten

 *Vegan* GL SO KN ZW

Flammkuchen Gemüse Garten 18.00

Soyananda Sauerrahm | Zwiebel | Gemüsehobel | Kartoffeln

 *Vegan* GL SO ZW

Flammkuchen Elsässer Art 18.00

Crème fraîche | Speckstreifen | Zwiebeln

GL LC ZW

Flammkuchen Erlen-Neuhof 18.50

Crème fraîche | Rauchlachs | Lauch | Alpkäse

GL LC ZW

Desserts

Erdbeer-Symphonie 12.50

Marinierte Erdbeeren mit Pfeffer und Minze | Erdbeer-Sorbet | Erdbeer-Panna Cotta

GF LC AL

Karamellisierte Cavaillon Melone 13.50

Zitronenmelisse-Sorbet | weisser Portwein

 *Vegan* GF AL

Hausgemachter Schokoladenkuchen 7.50

Früchtegarnitur | Rahm

GL LC NU

Glace

 *Vegane* und klassische Glacesorten: zur Inspiration empfehlen wir unsere Spezialkarte