

## **Prélude: das Restaurant mit eigenem Theater**

Liebe Gäste

Jetzt ist auch der „andere Teil“ unseres Gebäudes eröffnet: Am 25. November wurde der neue Theatersaal und die Foyers von Le Théâtre offiziell eingeweiht. Unser Haus ist somit komplett in Betrieb. Das Restaurant Prélude ist nicht mehr nur ein Ausgeh-, sondern neu auch ein Theaterrestaurant. Vor und nach den Vorstellungen ist unsere Crew im Einsatz, um die Theatergäste mit Hochklassigem aus Küche und Keller zu verwöhnen.

Wir kochen vegan *und* klassisch

Das gastronomische Konzept unseres Betriebes: Das Prélude ist ein Ort der Einkehr für Genussfreudige, die Wert auf Qualität und Regionalität der verwendeten Produkte legen. Auf der Karte sind vegane Gerichte prominent vertreten. Das grosse, diesbezügliche Wissen von Küchenchef Ronny Schneider ist darin abgebildet. Dazu kommt eine Palette klassischer Gerichte mit Fleisch, Eier- und Milchprodukten. Also ein Restaurant, in dem verschiedene Küchenausrichtungen einvernehmlich nebeneinander gepflegt werden.

Weil es uns schmeckt


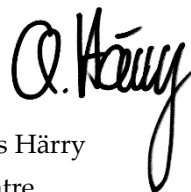
Ein Credo des Prélude: Unsere Produkte sind marktfrisch, Convenience-Food findet kaum Platz in unserer Küche. „Wir kochen nur Dinge, die uns selbst schmecken“. Wir hoffen, unser Geschmack ist auch Ihrer!

„En Guete“ und genussreiche Momente wünschen Ihnen

Sandra Curiger  
Geschäftsführerin

Ronny Schneider  
Küchenchef

Sonja Greber & Andréas Härry  
Co-Eigentümer Le Théâtre

...sowie das gesamte Le Théâtre-Team.

## **Die Qual der Wahl**

Alles klingt „gluschtig“ und Sie können sich nicht entscheiden? Gerne können 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 die 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, HA: Hafer

## **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, Kalbfleisch:

Schweiz

## Vegane Küche

<b>Knackiger Wintersalat</b> Rohkostsalate   verschiedene Blattsalate <i>GL ZW (mit French SO) auch GF möglich</i>	9.50	16.50
<b>Prélude Salat</b> Saisonale Blattsalate   gebratener Seitan Kräuterseitling   Topinambur <i>GL (GF ohne Seitan) ZW SE (mit French SO)</i>	11.50	19.50
Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Italien- oder Randen-Baumnussdressing		
<b>Avocado Millefeuille</b> Filouteig   Avocado   Carpaccio von Steckrübe   Limonen-Vinaigrette Salatspitzen   Oliven-Tapenade <i>GF KN</i>	16.50	23.50
<b>Karotten-Ingwer Suppe</b> Kokosmilch   Koriander   Blätterteigstange <i>GL NU KN ZW (ohne Blätterteig GF)</i>	11.50	19.50
<b>Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi</b> Kräuterseitlinge   Rosenkohl   Estragon-Sud <i>GL KN ZW AL HA</i>	22.50	29.50
<b>Mandel-Sellerie</b> Petersilienwurzelcrème   Dörrtomaten-Pesto   glasiertes Saisongemüse <i>GF KN AL ZW</i>	22.50	29.50
<b>Crispy-Quinoa</b> Grillierte Avocado   Saisongemüse   Federkohl Aprikosen-Ingwer Chutney <i>GL ZW AL HA</i>	21.50	29.50
<b>Auberginen-Süßkartoffel-Ragout</b> Sesam-Basmatireis   hausgemachte Frühlingssrolle <i>GF NU ZW KN</i>	21.50	28.50
<b>Seitan Hackbraten „Le Théâtre“</b> Balsamico-Trauben Sauce   Petersilien-Kartoffelstampf   Glasierte Karotten <i>GL ZW KN AL HA</i>	22.50	30.50

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

## Klassische Küche

Erbsen-Panna Cotta Erbsensalat   Speckchips <i>GF LC KN ZW</i>	12.50	20.50
Gratinierter Ziegenkäse Thymian-Honig   Baumnuss   Knoblauch   Salatspitzen <i>GL LC KN NU</i>	13.50	19.50
Rindstatar klassisch mariniert 80g / 160g Pochiertes Freilandeil   grilliertes Ruchbrot mit Rémy Martin verfeinert <i>GL LC KN ZW (AL) (GF mit Glutenfreies Brot)</i>	25.50	33.50 + 4.00
Sauerkraut-Apfelmost Suppe Pumpnickel   Apfel-Zwiebel Chutney <i>GF LC ZW AL</i>	11.50	19.50
Entrecôte Prélude 180g Thymian-Jus   gebackene Zwiebeln   Pommery-Senf Kräuterkartoffel   Marktgemüse <i>GL KN ZW AL</i>		42.00
Kalbsgeschnetzeltes „Vierwaldstättersee“ Champignons   Rieslingrahmsauce   Trauben Marktgemüse   Rösti <i>GL KN ZW AL LC</i>	26.50	35.50
Hackbraten „Grossmutter Art“ Spätzli   Wurzelgemüse <i>GL LC ZW KN</i>	22.00	30.00
Kalbs-Cordon Bleu Bergkäse   Holzällerschinken Marktgemüse   Pommes Frites <i>GL LC</i>		42.50

## Flammkuchen

„Winter“-Flammkuchen 18.50

Soyananda Sauerrahm | Birne | Baumnuss | Pastinake

 *vegan* GL SO

Flammkuchen „Waldibrücke“ 18.50

Soyananda Sauerrahm | Spinat | geröstete Pinienkerne | Gemüse

 *vegan* GL SO NU

Flammkuchen „Elsässer Art“ 18.50

Crème fraîche | Speckwürfel | Zwiebeln

GL LC ZW

Flammkuchen „Alp Puzetta“ 18.50

Crème fraîche | Bündnerfleisch | Mangold | Ziegenkäse

GL LC ZW

## Desserts

Feines vom Lebkuchen 10.50 13.50

Parfait | Mousse | Lebkuchenbuttercreme

GF LC AL

Bratapfelcrème 13.50

Karamell-Mandeln | Feigen

 *vegan* GL NU HA

Hausgemachter Schokoladenkuchen 7.50

Früchtgarnitur | Rahm

GL LC NU

Der kleine Süsse

Flammkuchen | Soyananda Sauerrahm | Chili-Banane

Maracaibo-Schokolade | Kardamon

11.50 18.50

 *vegan* GL SO

Glace

 *vegan* e und klassische Glacesorten: zur Inspiration verlangen Sie unsere Spezialkarte.