

Restaurant Prélude

Die Frühlingskarte 2019

Herzlich willkommen im Kultur-, Event- und Gastronomiehaus der Zentralschweiz.

Seit der Eröffnung unseres Restaurants vor anderthalb Jahren hat sich das „Prélude“ ein überregional ausstrahlendes, kulinarisches „Gesicht“ angeeignet. Unser Angebot ist eine Mélange aus Klassikern der hiesigen Küche, ergänzt mit Hausspezialitäten (Beispiel: „Malakoff“) verschiedener Genres. So ist unsere Palette an veganen Gerichten für ein Restaurant klassischer Hauptausrichtung beeindruckend.

Das „Gesicht“ unseres Lokals wird auch geprägt durch die Veranstaltungen im Le Théâtre. Musicals, Comedy und Konzerte bescheren uns eine Vielfalt an Gästen, die für ein Restaurant in der Agglomeration von Luzern aussergewöhnlich ist. Unser Betrieb versteht sich an den Abenden mit Veranstaltungen im Le Théâtre als der genussreiche Auftakt – das Prélude, die Ouvertüre – für einen gelungenen Abend.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu wissen und wünschen Ihnen einen Aufenthalt mit **Genuss und Gastfreundschaft.**

Zur Beachtung: Die rot aufgeführten Gerichte servieren wir Ihnen an Abenden mit Vorstellungen im Le Théâtre ab 19.30 Uhr. An spielfreien Abenden ab 18.00 Uhr.

Wein im Offenausschank

Weissweine		1dl	5dl
Schweiz	 Ticino Bianco DOC Merlot bianco Terre di Gudo, Tamborini	5.50	27.00
Italien	Chardonnay Friuli DOC Cavatina	5.00	25.00
		1dl	7.5dl
Schweiz	 Hermann Riesling-Silvaner 2018 Weingut Roman Hermann - Fläsch Riesling-Silvaner Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Leichte Kohlensäure, sehr fruchtig und würzig. Herrliche Aromen von Zitrusfrüchten. Präzise Säure und leichte Restsüsse verleihen diesem Wein eine ausgewogene Harmonie.	7.80	50.50
Prosecco		1dl	7.5dl
Italien	 Prosecco Il Colle DOC Treviso Spumante Brut S. Pietro di Feletto, Veneto	8.50	58.00
Rotweine		1dl	7.5dl
Schweiz	 Pinot Noir Classic AOC 2017 Weingut Roman Hermann - Fläsch Pinot Noir Mittleres Rubinrot, fruchtig, würzig, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, leicht pfeffrig, Nelken, Wachholder. Jugendliche Tannine, eleganter Körper, besonders deutliche rote Beeren Aromatik. Ausgebaut im Stahltank und im grossen Holzfass. Passt wunderbar zu leichten Fleischgerichten und mediterranen Fischgerichten	8.00	52.50
Spanien	 Oronta Vino de la Tierra Aragón 2017 Bodegas Breca – Munebrega Garnacha Dunkles Kirschrot. In der Nase Duft nach Himbeerlikör, schwarzem Pfeffer und Gewürzen leicht rauchiger Hintergrund. Am Gaumen Beerenaromen und blumige Noten. Samtige Tannine.	7.50	46.50
Portugal	 100 Hectares DOC Douro 2016 Natalia Maria Bras, Poiares – Peso da Régua Touriga Nacional, Tinta Franca, Tinta Roriz 6 Monate im französischen Eichenfässer ausgebaut. Kräftige, rote Farbe mit Aroma nach Beerenfrüchten und Kirschen. Fruchtiger Geschmack im Mund mit langem, anhaltendem Abgang.	7.50	46.50

Kalte Inszenierungen

Knackiger Frühlingsalat 8.00
Blattsalate
Vegan GF LF RK

Prélude Salat 12.50 18.50
Spargel | Cherry Tomate | Pfälzer Karotte | Blattsalate
Vegan GF LF

Avocado Tatar 16.00
Steckrübe | Granatapfel | Zwergorangen
Vegan GF SJ

Rindstatar klassisch mariniert 80g / 160g 27.00 35.00
Toastbrot | Zwiebeln | Butter
mit Rémy Martin + 4.00
GL KN ZW (AL)

Wurst-Käse Salat 16.00
Bunter Blattsalat
Pommes frites + 7.50
GL LC KN ZW

Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French- *GF LF SL SJ ZW*, Italien- *GF LF ZW*
oder Apfel-Dressing *GF LF SF*

Flüssige Inszenierungen

Spargel Suppe 11.50 19.50
Rauchlachstatar
GF LF ZW SL FI

Hausgemachte Tagessuppe 9.50 16.50
Blätterteiggebäck
Vegan GF ZW SL HA (GF ohne Blätterteiggebäck)

Warme Inszenierungen

Frühlings Risotto	23.50	30.50
Mönchsbart Morcheln Portulak		
<i>Vegan</i> GL LF ZW SJ		
Spargel-Ricotta Ravioli	22.00	28.00
Cherry Tomate Artischocken Spargel Bärlauch		
GL ZW AL LC EI		
Schweinsfilet Medaillons		36.00
Calvados Rahmsauce Mohn-Spätzli Buntes Spargelragout		
GL ZW KN AL LC		
Pouletbrust-Geschnetzeltes Primavera		33.00
Rahmsauce Bratkartoffeln Frühlingsgemüse		
GF LC MI ZW KN AL SL		

Prélude Inszenierungen

Malakoff «Waadtländer Käsespezialität»		23.00
2 Stück saisonaler Blattsalat Vinaigrette		
Silberzwiebeln Essiggurken Senf		
GL MI LC KN AL		
Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi	22.50	29.50
Spargel Mangold Haferrahm Bärlauch-Öl		
<i>Vegan</i> GL LF ZW KN HA		
Der Prélude-Hamburger		26.00
Roggen-Dinkel Brot Seitan-Quinoa Brätling Avocado-Creme		
Hausgemachte St. Galler Kartoffel Frites BBQ Sauce		
<i>Vegan</i> GL LF ZW AL KN		
Kalbs-Cordon Bleu		42.50
Bergkäse Holzfällerschinken Pommes Frites Marktgemüse		
GL LC EI		
Entrecôte Café de Paris «wie in Genf» 200gr		49.00
Pommes Allumettes Grüner Salat		
GL LC ZW KN AL		

Flammkuchen

Flammkuchen „Spargel“ 19.50

Soyananda Sauerrahm | gebratener Seitan | Spargel | Rucola

Vegan GL SJ

*Flammkuchen „Elsässer Art“ 18.50

Crème fraîche | Speck | Zwiebel

GL LC ZW

*Flammkuchen „Rose“ 19.50

Crème fraîche | pochierte Birne | Rohschinken | Bergkäse

GL LC ZW

Das Flammkuchenfestival pro Person **33.00**

Unsere Flammkuchen bieten wir ab zwei Personen à discretion an. Als Vorspeise servieren wir einen Blattsalat. Dann bestellen Sie Flammkuchen gemäss „Gluscht“ und Hunger. Nebst den auf der Karte aufgeführten Varianten servieren wir Ihnen spezielle, originelle „Tages-Flammkuchen“. Wenn sie mögen auch in süsser Ausführung (unbedingt probieren!).

Süsse Inszenierungen

Rhabarber Tiramisu 11.00

Hausgemachtes Biskuit

Vegan GL LF AL SC

Tagesdessert: Am Abend haben wir süsse Tagesspezialitäten im Angebot.

Fragen Sie unsere Servicepersonal.

7.50



Glace



Gelati Gasparini ist ein Unternehmen der „Gesellschaft für Arbeit und Wohnen“ mit Sitz in Basel. Diese integriert Menschen mit Beeinträchtigungen in den Arbeitsalltag. Die Gasparini-Glaces werden von Mitarbeitern auf einem begleiteten Arbeitsplatz in Handarbeit hergestellt. So haben Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung die Möglichkeit, eine Freude bereitende Tätigkeit auszuüben.

Vanille | Haselnuss-Krokant | Erdbeer | Pistache | Milkschokolade

Joghurt Caramel | Café | Zwetschgen | Sorbet Citron

Eine Kugel 4.50 | Zwei Kugeln 8.00 | Drei Kugeln 10.50

Mit Rahm 1.50

Vegane Glace im Becher 5.50

Vanille | Erdbeer | Pistache | Café | Schokolade

Sojarahmzuschlag 1.50

Coupe

Coupe Dänemark 9.50 11.50

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm

Coupe Hot Berry 9.50 11.50

Vanille Glace | heisse Waldbeeren | Rahm

Krokant Becher 9.50 11.50

Haselnuss-Krokant Glace | Caramel Glace | Rahm

Coupe Prélude 9.50 11.50

Caramel Glace | Pistache Glace | Vanille Glace | Rahm

Coupe Schoko-Eierlikör 10.50 11.50

Milkschokolade Glace | Eierlikör | Rahm

Ice Café 9.50

Espresso | Café Glace

Mit Kirsch 11.50

Sorbet Citron 10.50

Citron Sorbet | Vodka

Kindercoupe Mickey 4.50

Glace nach Wahl | Smarties | Rahm

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 einen kleinen Salat oder eine kleine Suppe, 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: EI: Eier, ER: Erdnuss, MI: Milch, SL: Sellerie, SE: Sesam, LU: Lupinen, KR: Krebstiere, FI: Fisch, SC: Schalenfrüchte, SO: Schwefeldioxid, WE: Weichtiere, GL: Glutenhaltige Rohstoffe, GF: Glutenfrei, LC: Lactose, LF: Lactosefrei, RK: Rohkost, SJ: mit Soja, KN: Knoblauch, ZW: Zwiebeln, SF: Senf, AL: Alkohol, HA: Hafer

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, Pouletfleisch: Schweiz

Rauchlachs: Norwegen

Zahlungsmöglichkeiten

Die Bezahlung der Konsumation ist in bar, mit EC-Karte, Kreditkarte (MasterCard/Visa/American Express), Twint & Lunch Check möglich.

 **Le Théâtre**
Emmen

Restaurant Prélude

Gastronomie-Leitung: Patrick Grünig, Sandra Herzog-Curiger

Küchenchef: Ronny Schneider

Serviceleitung: Susanne Freiburghaus

Gesamtleitung Le Théâtre: Sonja Greber & Andréas Härry

 Le Théâtre
Emmen

Restaurant Prélude

Wine & Dine *Valduero*

in Zusammenarbeit mit Fischer Weine, Sursee

Küchenchef Ronny Schneider und seine Crew kreieren ein 4-Gang-Menü mit spanischen Spezialitäten. Dieses wird begleitet von hochklassigen Weinen, vorgestellt von Alfonso Gonzales, Verkaufsleiter der Bodega Valduero.

Freitag, 24. Mai 2019, 18.30 Uhr

110 Franken inkl. Menü, Weine, Mineralwasser
Infos & Reservation: www.le-theatre.ch
Telefon 041 267 08 08