

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 |
| Mini - Pastetli gefüllt mit | |
| - Thonmousse | 2.50 |
| - Kräuterfrischkäse | 2.50 |
| - Guacamole | 2.50 |
| Focaccia (500 g) gefüllt mit | |
| - Parmesan, Rohschinken & Rucola (30 Personen) | 70.00 |
| - Brie, Birne & Wallnusscrème (30 Personen) | 60.00 |
| Speckzopf (1 Kg) | 45.00 |
| Dörrotomatenzopf (1 Kg) | 45.00 |

| |
|------------------------------------|
| Vegane Apéro-Häppchen, kalt |
|------------------------------------|

| | |
|--|------|
| 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 |
| Focaccia (500 g) gefüllt mit: | |
| Antipasti, Dörrtomatenmousse & Rucola (30 Personen) | 70.00 |

| |
|--|
| Klassische Apéro-Häppchen, warm |
|--|

| | |
|---|------|
| 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 |
| Zitronenrisotto mit Pouletwürfel, im Glas serviert | 5.50 |
| Paella mit Meeresfrüchten im Glas serviert | 5.00 |
| Blätterteigschnecke mit rassigem 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 |
| Diverse, vegane Quiches | |
| - Artischocken, Lauch, Pilz, Spinat | 2.50 |

Süppchen in der Espressotasse, klassisch

| | |
|----------------------------|------|
| Erbsencremesuppe 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 Freilandeil 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 Dörrotomaten 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 |
| Schweinsgeschnetztes 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 Reisring | 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
- Schweinsvossen an Calvados-Rahmsauce mit Spätzle & Vichy-Karotten
- Himbeerschnitte

Menü 3 CHF 33.50

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

Menü 4 CHF 36.50

- Tomatencremesuppe mit flüssigem Kräuterrahm
- Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalasaucе mit Weissweinrisotto & 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