



Restaurant Prélude

im Le Théâtre, Gersag - Emmen

Bankettkarte 2018

Bankettangebote (2018)

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 diesem Dokument. Die Vorschläge sind Anhaltspunkte für die individuelle Zusammenstellung Ihres kulinarischen Vergnügens in unserem Haus, welche ab 10 Personen möglich ist. **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 einstündigen Apéro.

Klassische Apéro-Häppchen, kalt

Crostini mit Hüttenkäse, Stangensellerie & Dörraprikosen	2.50
Crostini mit Rohschinken	4.00
Crostini mit Rauchforellenmousse	3.00
Crostini mit Schafskäse, Dörrfeigen & Honig	3.00
Toastecken mit Eiersalat & Radieschen	2.50
Toastecken mit Rindstatar	4.00
Toastecken mit Kochschinken, Senfcrème & Essiggurken	3.50
Toastecken mit Rauchlachstatar, roten Zwiebeln & Kapern	4.00
Toastecken mit Crevetten auf Dillcrème	3.00
Räucherlachs Tartelettes mit Zitronenmousse	4.50

Spiesschen mit Cherrytomate, Mozzarellino & Basilikum	2.50
Spiesschen mit Rohschinken & Dörripflaumen	3.00
Salami-Spiesschen mit Peperoni & 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-Rüebli-Muffin	4.00
Mini-Pastetli gefüllt mit	
- Thonmousse	2.50
- Kräuterfrischkäse	2.50
- Dörrotatemousse	2.50
Focaccia (500 g) gefüllt mit	
- Parmesan, Rohschinken & Rucola (30 Personen)	70.00
- Brie, Birne & Baumnußcrème (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 Hummus	2.50
Crostini mit Tomaten-Minzragout	2.50
Vollkorntoastecken mit Gemüsetatar	3.00
Spiesschen mit mediterranem Gemüse	2.50
Spiesschen mit marinierten Champignons, Rüebli & Seitan Bällchen	2.50
Couscous auf Randencrème	4.50
Dattel gefüllt mit Meerrettichmousse und Baumnußen	4.00

Sardischer Pastasalat mit Oliven & Dörrtomaten 2.50

Focaccia (500 g) gefüllt mit:

Antipasti, Dörrtomatencreme & Rucola (30 Personen) 70.00

Mini-Sandwiches

Kleine Sandwiches nach Wahl, gefüllt mit:

Schinken | Salami | Frischkäse | Käse 3.90

Rohschinken | Rauchlachs | Bündnerfleisch 4.80

Advocado & Sprossen | Grillgemüse 3.90

Klassische Apéro-Häppchen, warm

Poulet-Spiesschen mit Zitronengras, Ingwer & Chili 3.00

Poulet-Spiesschen Satay mit Erdnussauce 3.00

Spiesschen mit Chipolata und Speck 3.00

Spiesschen mit Chorizo-Würfel & Apfel 3.50

Spiesschen mit geschmorten Rindswürfeln & Dörraprikosen 4.00

Spiesschen mit Lammhackbällchen, Peperoni & Zwiebeln 3.50

Pouletfilet mit Portweinjus auf Kartoffelstock 3.50

Pflaumen im Speckmantel 3.00

Zitronenrisotto mit Pouletwürfel 5.50

Paella mit Meeresfrüchten 5.00

Blätterteigschnecke mit rassigem Hackfleisch & Brät 3.50

Empanadas aus Hackfleisch mit Pinienkernen und Rosinen 3.50

Ruchbrot mit Ziegenkäse & Thymianhonig 2.80

Hausgemachtes Chäschüechli 3.50

Apéro Mix-Gebäck 2.00

Schinkengipfeli 3.50

Kartoffeltortilla 3.00

Vegane Apéro-Häppchen, warm

Mini-Kartoffel-Spiesschen mit Champignons & Gemüse	2.50
Falafel auf Auberginenkaviar	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	2.50
Auberginen-Süsskartoffel Curry	4.00
Penne Arrabiata im Weckglas	4.50
Kartoffel-Zwiebel-Kuchen	3.00
Diverse, vegane Quiches	
- Artischocken, Lauch, Pilz, Spinat	2.50

Klassische Süsspchen in der Espressotasse

Erbsencremesuppe mit Minze	2.50
Rindskraftbrühe mit Gemüsebrunoise	2.50
Hühnercremesuppe mit Pouletwürfel	3.50

Vegane Süsspchen in der Espressotasse

Pikante Melonen-Gurkenkalttschale	2.50
Tomatensüsspchen mit Gin (kalt oder warm)	2.50
Sellerie-Apfelsuppe (kalt)	2.50
Kartoffelsüsspchen mit Limetten und Zitronengras	2.50
Currysüsspchen mit Mango und Kokosmilch	2.50
Rüebli-Ingwersüsspchen 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	4.50
Süssmostcrème	3.50
Pfirsich-Mascarponecrème	3.50

Süsse Apéro-Häppchen, vegan

Kokosnuss Panna Cotta mit Ananasragout	4.50
Saisonales Früctemousse	3.50
Ananas-Pfefferminz-Spiesschen	2.50
Früchte-Spiesschen	3.00
Tiramisù	4.50
Petit Fours gemischt	3.00

Flammkuchen, klassisch, geschnitten in 20 Schnitze

„Elsässer Art“ Crème fraîche Speckwürfel Zwiebeln	18.50
„Erlen-Neuhof“ Crème fraîche Kapern Lauch Reibkäse Rauchlachs	18.50
„Riffigwald“ Crème fraîche Zwiebeln Waldpilze Alpkäse Bündnerfleisch	18.50

Flammkuchen, vegan, geschnitten in 20 Schnitze

„Waldibrücke“ Soyananda Sauerrahm Spinat geröstete Pinienkerne Gemüse	18.50
„Meierhöfli“ Mandelmus Spargel weiss & grün Bärlauch	18.50
„Rotbach“ Soyananda Sauerrahm Zwiebel Oliven Peperoni Tomatensugo	18.50

Flammkuchen, süss, geschnitten in 20 Schnitze

„Sonnenhof“ Soyananda Sauerrahm Himbeeren Haselnüsse Minze	18.50
„Sprengi Zauber“ Soyananda Sauerrahm, Kardamom-Chili Banane Schokolade	18.50
„Öpfel Chörbli“ Crème fraîche karamellisierter Apfel Zimt-Zucker	18.50

Snacks in Schalen

Rosmarinmandeln (30g/Person)	3.00
Geröstete Cashewnüsse mit Curry (30g/Person)	3.00
Hausmarinierte gemischte Nüsse (30g/Person)	3.00
Zweierlei Oliven (30g/Person)	3.00
Nüssli, Chips, Salzstangen (pro Person)	1.50
Hausgemachte Kartoffelchips (pro Person)	2.00

Getränke-Spezialitäten, 1 Liter

Hausgemachter Eistee	12.00
Saisonale Früchtebowle (mit/ohne Alkohol)	36.00 / 32.00
Glühwein	25.00
Glühmost	25.00



Les Menus du Théâtre

Kalte Vorspeisen, klassisch

Salat von Ochsenherztomate und Bergpfirsich Büffelmozzarella Basilikumespuma	13.50
Rindstatar, klassisch mariniert 80g Pochiertes Freilandei 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
Dörrtomaten-Tatar Zwiebeln Essiggurken Roggen-Dinkelbrot	16.50
Randen und Kohlrabi Carpaccio Zitronenvinaigrette Avocado Oliven Soyananda Sauerrahm Kresse	16.50
Rucola Salat Balsamico-Ingwer Dressing Gebratener Spargel Pinienkerne Cherry Tomaten	16.00
Tempura-Gemüse Saisonaler Blattsalat Balsamico-Ingwer Dressing	14.50
Spinatsalat Orangen-Sesam Dressing Cranberry-Apfel Chutney knusprig gebackener Cashew-Mozzarella	16.00
Rohkost Broccoli Tatar Minze & Granatapfel Randen Soja Joghurt geröstete Pistazien	15.50
Salatbuffet 5 angemachte Salate Antipasti-Gemüseplatte verschiedene Blattsalate 2 verschiedene Salatsaucen diverse Garnituren	16.00

Klassische Suppen

Kraftbrühe vom Rind	7.00
Flädli / Gemüsestreifen / Eierstich / Sherry	plus 1.10
Tomatencrèmesuppe mit Kräuterrahm	8.50
Erbsencrèmesuppe mit Pfefferminzrahm	8.50
Weissweincrèmesuppe mit rezentem Bergkäse	8.50

Vegane Suppen

Fenchelcrèmesuppe mit Safran	8.50
Kartoffelsuppe mit Schnittlauch	8.50
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (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

Schweinsvossen an Calvadosrahmsauce	21.50
Spätzle Vichy-Karotten	
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	22.00
Kartoffelpüree	
Geschmorter Schweinehalsbraten an Rotweinsauce	25.00
Rosmarinkartoffeln Marktgemüse	
Pouletgeschnetzeltes Casimir	22.50
Reis Früchte	

Hackbraten „Grossmutter Art“ an Senfsauce Bohnen Kartoffelpüree	21.50
Gebratene Pouletsuprême an Orangensauce Kartoffelgaletten Coco Bohnen	26.00
Gebratenes Forellenfilet Randenrisotto Zitronen-Buttersauce	28.00
Wiener Kalbsrahmgulasch Wildreis Marktgemüse	28.00
Kalbsschulterbraten an würzigem Bratenjus Kartoffelgratin Marktgemüse	29.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Blechrösti	35.50
Kalbspiccata alla Milanese Balsamicosauce Tomatenspaghetti Broccoli Schinken Champignons	45.00
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce Bartkartoffeln Marktgemüse	49.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Paprikarahmsauce Eierschwämme Peperonistreifen Spätzle Marktgemüse	28.00
Saftiger Rindsschmorbraten an Barolojus Bratkartoffeln Marktgemüse	28.50
Am Stück gebratenes Roastbeef an Portweinjus Pommes Duchesse Marktgemüse	47.00

Vegane Hauptgerichte

Rassiges Gemüsecurry im Reising	22.50
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 Peperonischäum	29.00
Seitangeschnetztes an Haferrahmsauce Kartoffelrösti saisonales Gemüse gebratene Champignons	32.50
Penne Siciliana aus Vollkorn-Penne Spanisches Olivenöl Cherry-Tomaten Auberginen Basilikum	25.00
Grilliertes Sellerieschnitzel mit Kräuterkruste Süßkartoffelpüree weisser Tomatenschäum geschmorte Cherry Tomaten	32.50
Kurkuma Pappardelle Glasierte Randen Kräuterschäum	28.00
Wirsing gefüllt mit Gemüse und Bramata Polenta Pastinaken-Petersilien Püree	27.50
Zucchetti-Lauch Brätling Mediterranes Gemüse Kräuterpesto Bramata Polenta	22.50
Aubergine gefüllt mit Ratatouille Tomaten-Kräutersugo Vollkorn Couscous	24.00
Süßkartoffel-Gemüse Chili Orientalischer Linsenbulgur Pistazien Fladenbrot	25.00
Polenta-Kichererbsen Schnitte Rotweinjus mediterranes Gemüse	26.50
Orecchiette Cima di Rapa Kräuter-Sauerrahmsauce Dörrtomaten Pinien-Parmesan	24.50
Gemüse-Moussaka Kichererbsen Püree Zucchetti 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
Passionsfruchtmousse	8.50
Süssmostcrème	7.50
Gebrannte Crème	7.50
Himbeerschnitte	6.00
Parfait Grand Marnier	11.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
Apfelwähe	5.50
Aprikosen- oder Zwetschgenwähe	5.50
Dessertvariation Prélude (drei kleine Desserts)	13.00
Dessertbuffets	22.00
Schoggimousse Früchteplatte gebrannte Crème Pannacotta mit Himbeer Mini-Gebäck Schwarzwälderschnitte 4 Sorten Käse	

Vegane Dessert

Saisonaler Früchtecrumble mit Vanilleglacé	10.50
Bratapfelcrème glasierte Feigen	9.50
Hausgemachtes Apfelküchlein mit Zimtglace	10.50
Karamell-Apfel Ragout im Tartelet Vanilleglacé	10.50

Käse

Tête de Moine	7.80
Urchiger Alpkäse der Käserei Tannen bei Kirchberg SG	5.50
Sbrinz Möckli	7.20
Käseplatte nach Wunsch für Sie zusammengestellt	

Menüvorschläge klassisch

Menü 1 CHF 35.50

- Kräutercremesuppe mit gebratenen Speckstreifen
- Hackbraten „Grossmutter Art“ an Senfsauce, serviert mit Bohnen & Kartoffelpüree
- Apfelwähe

Menü 2 CHF 37.50

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
- Schweinsvossen an Calvados-Rahmsauce mit Spätzle & Vichy-Karotten
- Gebrannte Crème

Menü 3 CHF 40.00

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
- Pouletgeschnetzeltes Casimir im Reising, garniert mit Früchten
- Panna Cotta mit Waldbeeren

Menü 4 CHF 38.50

- Tomatencremesuppe mit flüssigem Kräuterrahm
- Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalasaucen mit Weissweinsrisotto & buntem Gemüse
- Süssmostcrème

Menü 5 CHF 41.50

- Rindsbouillon mit Sherry & Flädli
- Geschmorter Schweinehalsbraten an Portweinjus mit „Vichy“ Karotten & Kartoffelgratin
- Gebrannte Crème

Menü 6 CHF 42.00

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons
- Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce, garniert mit Eierschwämmen & Peperonistreifen, Spätzle & buntes Gemüse der Saison
- Zwetschgenwähe

Menü 7 CHF 39.00

- Erbsencremesuppe mit gebratener Saucisson
- Geschmorte Lammschulter an Rosmarinsauce auf Ratatouille, serviert mit Schmelzkartoffeln
- Fruchtsalat mit Limettensorbet

Menü 8 CHF 67.00

- Steinpilzcrèmesuppe mit Rohschinkenstreifen
- Am Stück gegartes Roastbeef auf Gewürzjus verfeinert mit Café de Paris Butter
Röstzwiebel-Kartoffelpüree und buntes Gemüse der Saison
- Passionsfrucht Mousse

Menü 9 CHF 62.00

- Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Speckstreifen
- Piccata „alla Milanese“ vom Kalb an Balsamicosauce mit Tomatenspaghetti & Broccoli
- Aprikosenwähe

Menü 10 CHF 48.00

- Bunter Blattsalat mit Zitronenvinaigrette & geräucherten Lachsstreifen
- Wiener Rahmgulasch vom Kalb mit Wildreis und buntem Gemüse
- Dunkles Schokoladenmousse

Menü 11 CHF 74.00

- Erbsen-Minze Crème mit saisonalem Gemüsesalat, Granatapfel
und Passionsfruchtdressing
- Kalbbraten und Bärenkrebs mit Zitronen Crème fraîche, Zuchetti
und Kressesalat
- Zart gegartes Entrecôte an Trüffeljus mit saisonalem Gemüse
und einer Kartoffel-Lauch-Schnitte
- Schokoladen-Gewürz Variation mit Kuchen, Sorbet und Espuma

Menü 12 CHF 76.00

- Ziegenkäsecrème auf Crostini mit Honig und Baumnüssen
- Carpaccio und Tatar vom Rindfilet, mit pochiertem Freilande und Salatspitzen
- Nierstück vom Iberico Schwein an Morchelrahmsauce, mit getrüffeltem Kartoffelpüree und
saisonalen Gemüse Mosaik
- Passionsfruchtmousse mit weissem Schokoladenbrownie, Rahm und Früchten

Menüvorschläge vegan

Menü 13 CHF 41.50

- Saisonaler Blattsalat mit Sprossen & Kernen
- Zucchini-Lauch Brätling mit mediterranem Gemüse, Kräuter Pesto & Bramata Polenta
- Saisonaler Früchtecrumble mit Vanilleglacé

Menü 14 CHF 43.50

- Zitronen-Mais-Suppe mit Pfefferminze, Peperoncini & Mandel-Pesto
- Orecchiette an Cima di Rapa, Kräuter-Sauerrahmsauce mit Dörrtomaten & Pinien-Parmesan
- Bratapfelcrème mit glasierten Feigen

Menü 15 CHF 59.50

- Carpaccio von Randen-Kohlrabi mit Zitronenvinaigrette, dazu Avocado, Oliven, Soyananda Sauerrahm & Kresse
- Seitangeschnetzeltes an Haferrahmsauce, dazu Kartoffelrösti, saisonales Gemüse & gebratene Champignons
- Karamell-Apfel Ragout im Tartelet mit Vanilleglacé

Menü 16 CHF 62.00

- Wurzelgemüsetatar mit Kräuterseitlinge und Focaccia
- Safran-Passionsfrucht Suppe mit Limonenöl
- Gebratene Artischoke auf Stampf von der blauen St. Galler Kartoffel, mit glasiertem Gemüse der Saison und Rotweinjus
- Vanille-Orangen Crème mit Schokoladen-Espuma und Ananas mit Tonkabohne

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.

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.

Zahlungsmöglichkeit

Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar, mit EC-direkt, Euro-/Mastercard, Visa, Twint & Lunch Check möglich.

Menükarten Druck

Gerne drucken wir die Menüs für Ihren Anlass. Pro Menükarte: CHF 1.50

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.

