

Traditionelle Gerichte – modern inszeniert

Liebe Gäste

Es gibt Speisen, die mag man einfach. Da ist jede Überraschung im Geschmack nicht nötig. Wir sagen mit Überzeugung: Wir wollen Ihnen in unserem Restaurant solche Gerichte anbieten, weil sie einfach richtig toll schmecken! Die Überraschung darf höchstens in der Art der Präsentation stattfinden, der *Inszenierung*, wie wir dies in Anlehnung an unser Theater im Haus nennen.

Wir servieren Ihnen also gerne Traditionelles in moderner Aufmachung. Aber wie in jedem Theater gibt es auch Inszenierungen, die von Grund auf „modern“ sind. Dazu zählen wir die jetzt fünfjährige Tradition dieses Hauses, vegane Gerichte in grosser Anzahl und kreativer Ausführung anzubieten. Wir tun dies, weil uns die gut gemachte vegane Küche im Gaumen genauso überzeugt wie die Klassische. Für die ganze Karte gilt: Unsere Basisprodukte sind, wenn immer möglich, regionaler Erzeugung. Unsere Gerichte sind marktfresh, Convenience-Food findet kaum Platz in unserer Küche. „Wir kochen nur Dinge, die uns selbst schmecken“ und hoffen, auch sie finden Gefallen an unseren Inszenierungen.

„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.

PS: Beachten Sie das grosse Angebot an Musicals, Theater und Shows im Le Théâtre. Sie können Tickets und/oder Geschenkgutscheine hier im Restaurant beziehen!

Le Théâtre im Gersag - Emmen **RAIFFEISEN** Restaurant Prélude

Musical Dinner 2018




Mitreissende Musicalmelodien begleiten ein genussreiches Frühlingsmenü.

Infos & VV: www.le-theatre.ch Fr, Sa, 20./21 April 2018

Luzerner Zeitung tele1 RadioCentral SUNSHINE C THEATRE WINDLIN THEATRE centralplus.ch MMSA LZ corner

Le Théâtre im Gersag - Emmen **RAIFFEISEN** Restaurant Prélude

Sommerbuffets 2018



Unsere Themenabende - Kulinarik & Unterhaltung

Samstag, 26. Mai: Barbecue
 Donnerstag, 7. Juni: Schwiizer Chuchi
 Samstag, 23. Juni: 1001 Nacht
 Samstag, 24. August: Die Küche des Südens


Reservation: www.le-theatre.ch, Tel. 041 267 08 08

Luzerner Zeitung tele1 RadioCentral SUNSHINE C THEATRE WINDLIN THEATRE centralplus.ch

Le Théâtre im Gersag - Emmen **RAIFFEISEN**

SISTER ACT

Das Musical



Musik: Alan Menken Liedtexte: Glenn Slater Buch: Cheri Steinkellner & Bill Steinkellner
 Zusätzliche Texte: Douglas Carter Beane

Basierend auf dem Broadway-Musical "Sister Act", geschrieben von Joseph Howard, produziert im Rahmen von Musical Theatre International Europe, an der Schweiz vertreten durch Musikverlag und Bühnenvertrieb Zürich AG.


Infos & VV: www.le-theatre.ch 15. Dez. 2018 - 27. Jan. 2019

Luzerner Zeitung tele1 RadioCentral SUNSHINE C THEATRE WINDLIN THEATRE centralplus.ch MMSA LZ corner

Le Théâtre im Gersag - Emmen **RAIFFEISEN** Restaurant Prélude

Jesus Christ Superstar

Die Rockoper
 von Andrew Lloyd Webber und Tim Rice



Vorverkauf: www.le-theatre.ch 23. März - 14. April 2019

Luzerner Zeitung tele1 RadioCentral SUNSHINE C THEATRE WINDLIN THEATRE centralplus.ch MMSA LZ corner

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.

Kalte Inszenierungen

Knackiger Frühlingsalat Rohkostsalate verschiedene Blattsalate <i>Vegan GL ZW (mit French SO) auch GF möglich</i>	9.50	16.50
Prélude Salat Saisonale Blattsalate gebratener Seitan Mönchsbar Apfelwürfel <i>Vegan GL (GF ohne Seitan) ZW SE (mit French SO)</i>	11.50	19.50
Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Italien- oder Blutorangen Dressing		
Badischer Kartoffelsalat Radieschen Kresse Essig-Öl-Vinaigrette <i>GF LF KN ZW</i>	12.50	19.50
Kräuterseitling Carpaccio Kefesalat Granatapfelkerne Limonenöl Salatspitzen <i>Vegan GF LF</i>	15.00	22.00
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

Inszenierungen in flüssiger Form

Bärlauchsuppe Sbrinz-Nocken mit Mascarpone <i>GF LC ZW AL</i>	11.50	19.50
Thai Kokossuppe Kokosmilch Gemüse Thai-Basilikum-Pesto <i>Vegan GF NU KN ZW</i>	11.50	19.50

Warme Inszenierungen

Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi Cima di Rapa Artischocken Kräuterseitling <i>Vegan GL KN ZW AL HA</i>	21.50	28.50
Spaghettini Riesencrevetten (3 Stück / 6 Stück) Basilikumschaum <i>GL LC KN ZW</i>	22.00	29.00
Forellenfilet vom Forellenhof Ludiswil Meerrettich-Safran Sauce Zitronen-Loto Risotto Frühlingsgemüse <i>GF LC ZW KN AL</i>		29.50
Spinat-Buchweizen Pan Cake Spinatsalat Radieschen-Gurkenvinaigrette Karamellisierte Süsskartoffelwürfel Zitronen-Ingwerschaum <i>Vegan GF KN ZW</i>	20.50	27.50
Zucchetti-Lauchbratling Petersilien-Kartoffelstampf glasiertes Saisongemüse Kräuterseitling Tomatenpesto <i>Vegan GL ZW HA</i>	21.50	28.50
Geschmorte Lammhaxe Thymian-Jus Speck-Bohnen Maisgriess-Mousseline mit Bärlauch <i>GL KN ZW AL</i>		31.50
Rassiges Linsen-Süsskartoffelcurry Kichererbsen Grüne Linsen Süsskartoffeln Gelbes Curry Karottenstroh <i>Vegan GF ZW KN NU</i>	20.00	26.50
Kalbsgeschnetzeltes „Vierwaldstättersee“ Champignons Riesling Rahmsauce Trauben Marktgemüse Rösti <i>GL KN ZW AL LC</i>	26.50	35.50
Seitan Dinkelgeschnetzeltes „Le Théâtre“ Haferrahmsauce Champignon Frühlingsgemüse Rösti <i>Vegan GL ZW KN AL HA</i>	24.50	32.50

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.

Gerichte mit Geschichte

Kalbs-Cordon Bleu

42.50

Bergkäse | Holzfällerschinken

Marktgemüse | Pommes Frites

GL LC

Das blaue Band. Tatsächlich führt eine Spur nach Frankreich. Das Cordon Bleu galt dort seit dem 16. Jahrhundert als Auszeichnung für Personen, die dem Land ehrenvoll dienten. Dazu gehörten die Köche. Vorab, als König Louis XV. das Band der Köchin seiner Geliebten Gräfin Dubarry verlieh. Das Cordon Bleu als Ehrenbezeugung erlangte in der „Grande Nation“ Gewicht, es fand sogar ins Wörterbuch. „Guter Koch, gute Köchin“ ist darunter vermerkt. Als paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt hat das Cordon Bleu seinen Ursprung aber kaum in Frankreich. Panieren gilt im Land der Haute Cuisine als ländliche Unart. Vielleicht die Erklärung, weshalb das Cordon Bleu bis heute keinen Eingang in französische Kochbücher gefunden hat.

Gerücht I: Die Legende des Schweizer Schiffkochs

Was für den Film der Oscar ist, war für die Schifffahrt das Cordon Bleu. Ein von Journalisten verliehener Ehrenpreis für das Passagierschiff, welches die Ost-West-Passage über den Atlantik am schnellsten bewältigte. In den Jahren 1929 und 1933 erhielt die „Bremen“ die Trophäe. Der Kapitän Ziegenbein soll nach der zweiten Rekordfahrt seinem Westschweizer Küchenchef befohlen haben, zur Feier des Tages ein ganz besonderes Gericht aufzutischen, am besten etwas mit Käse, schickte er dem Koch in die Kombüse hinterher. Der Koch füllte Käsescheiben in die Schnitzel und taufte das Gericht zu Ehren der ausgezeichneten „Bremen“ Cordon bleu.

Gerücht II: Die Legende der Köchin aus Brig

Vor gut 200 Jahren bestellte eine Gesellschaft in einem Restaurant Schweinscarré. Kurz vor Mittag fand sich eine zweite Gruppe im Restaurant ein und verlangte ebenfalls Schweinscarré. Es gab keinen Expresslieferdienst, also musste die Köchin improvisieren. So schnitt die Fachfrau das Schweinscarré in doppelt so viele Portionen. Den Verlust an Volumen ersetzte sie mit Walliser Rohschinken und Käse, den sie in die Schnitzel füllte. Der Patron war stolz auf seine Angestellte und wollte ihr als Belohnung das blaue Band verleihen. Sie brauche kein Cordon Bleu, beschied die Köchin, aber er könne ja das Gericht so benennen.

Wie auch immer das Cordon Bleu entstand, es hat sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in der ganzen Schweiz zu einer ungemein beliebten Fleischspeise entwickelt, die wir Ihnen in unserer Inszenierung gerne auch hier servieren!

Flammkuchen

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Holzofen das Brot gebacken. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor ovale Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages begann man die Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Schinken zu belegen – entstanden war eine Delikatesse "La Tarte Flambée" – der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu geniessen. Durch seine vielfältigen Belegvariationen ist er Flammkuchen ein abwechslungsreiches Gericht. In 6-8 Stücke zerteilt, wird er auf einem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch nimmt sich ein Stück und isst es mit der Hand.

Das macht nicht nur Spass, sondern bietet zudem die Möglichkeit, sich quer durch die Flammkuchen-Palette zu probieren. Warum also nach dem "Traditionelle" mit Crème, Speckwürfel und Zwiebeln nicht mal einen unserer Spezialkreationen probieren? Und natürlich - für Schleckmäuler - die süsse Variante.

Flammkuchen „Zitrus“ 18.50

Blutorange | Stangensellerie | Röstpaprika- Tomatenmus

Vegan GL

Flammkuchen „Grillgemüse“ 18.50

Soyananda Sauerrahm | Rucola | Grillgemüse

Vegan GL SO

Flammkuchen „Elsässer Art“ 18.50

Crème fraîche | Speckwürfel | Zwiebeln

GL LC ZW

Flammkuchen „Chorizo“ 19.50

Crème fraîche | Chorizo | Zwiebel | Apfel

Alp-Käse | Bärlauch-Pesto

GL LC ZW KN

Übrigens jeden Montagabend: Flammkuchenfestival à Discretion für CHF 33.00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Süsse Inszenierungen

Tonkabohnen-Schokoladenmousse	10.50	13.50
Blutorangen-Vanilleragout		
<i>GF LC AL</i>		
Rhabarber Crumble		13.50
Granatapfelsorbet		
<i>Vegan GL NU AL</i>		
Hausgemachter Schokoladenkuchen		7.50
Früchtegarnitur Rahm		
<i>GL LC NU</i>		
Der kleine Süsse		
Flammkuchen Soyananda Sauerrahm Chili-Banane		
Maracaibo-Schokolade Kardamon	11.50	18.50
<i>Vegan GL SO</i>		

Glace

Vegane und klassische Glacesorten: zur Inspiration verlangen Sie unsere Spezialkarte.

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

Dies 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.

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

Crevetten: Vietnam

Forelle: Forellenhof Ludiswil, Römerswil

Zahlungsmöglichkeit

Die Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar, mit EC-direkt, Euro-/Mastercard, Visa, Twint & Lunch Check möglich.