

Das Gericht mit Geschichte: Malakoff



Der Malakoff ist eine Spezialität der Waadtländer La Côte. In vier Dörfern wird diese Abwandlung einer Käseschnitte in der Dorfbeiz serviert, mit enormem Erfolg. Der Name stammt aus der Zeit des Krimkrieges (1853 – 1856), als Schweizer Söldner vor Sebastopol in Gräben den Sturm des Forts Malakoff vorbereiteten. Als Verpflegung und Erinnerung an die Heimat wurde Käse in einer Pfanne frittiert. Nach dem Fall der Stadt und der Rückkehr in die Schweiz, trafen sich die Söldner aus der Waadtländer La Côte zum Austausch von Erinnerungen. Dabei wurde das Frontrezept in verfeinerter Form serviert. Ein Wirt aus Bursins (VD) entwickelte Ende des 19. Jahrhunderts das Rezept weiter zur heute servierten Form. Trotz der verwendeten Zutaten (Brot, Käse, verschiedene Gewürze) ist diese Hauptspeise leichter als die klassische Käseschnitte und genießt im Waadtland bei Käse-Gourmets Kultstatus. Das Restaurant Prélude ist auf diese Spezialität aufmerksam geworden, weil der Co-Leiter von Le Théâtre Andréas Härry in der La Côte aufgewachsen ist und mit „Malakoff grossgezogen wurde“. Damals, vor 40 Jahren, wie heute treffen sich Einheimische wie Gäste aus Lausanne und Genf in Heerscharen zum Genuss der einzigartigen Malakoff. Jetzt wird die Zentralschweiz damit beglückt.

Unser Angebot auf Seite 4

Die kalten Speisen

Knackiger Wintersalat 8.00
Vegan GF LF RK

Prélude Salat 13.00
Blattsalat | Rande | Karotte | Falafel
Vegan GL LF (ohne Falafel GF)

Rauchlachs Wrap 15.00
Kapern Pesto | Rote Zwiebeln | Meerrettich Crème | Salat Bukett
GF LF ZW MI

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

Wurst-Käsesalat 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*, Italian- *GF LF ZW* oder Balsamico-Apfel Dressing *GF LF SF*

Suppen

Karotten-Apfelsuppe 10.50
Randen Chutney
Vegan GF LF ZW SL SJ

Hausgemachte Tagessuppe 9.50
Blätterteiggebäck
Vegan GL ZW SL SJ (GF ohne Blätterteiggebäck)

Die warmen Gerichte

Indisches Gelbes Curry 21.50 28.50
Kichererbsen | Grüne Linsen | Süsskartoffel | Kokosmilch
Saisongemüse | Karotten Chips
Vegan GF NU KN ZW

Neu: Vegane, offene Lasagne 23.50
Grillierter Tofu | Karotten | Dörrpflaumen | Oliven Pesto
Vegan GL LF ZW SJ



Ein grossartiges Geschmackbouquet: die offene Lasagne.

Schweinsbratwurst | Zwiebelsauce 22.50
Rösti | Saisongemüse
GL ZW KN AL LC

Neu: Luzerner Chügelipastetli 36.00
Kalbfleisch | Kalbsbrät | Weinbeeren | Cognac
Wildreis | Saisongemüse
GL LC ZW KN AL

Die Haus-Spezialitäten

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

Die Flammkuchen

Flammkuchen „Artischocke“	20.00
Mandelmus Artischocke Avocado Sesam Peperoni <i>Vegan GL SJ NU</i>	
Flammkuchen „Elsässer Art“	19.50
Crème fraîche Speck Zwiebeln <i>GL ZW</i>	
Flammkuchen „Prélude“	20.50
Crème fraîche Schinken Bergkäse Blaue Kartoffeln Rote Zwiebeln <i>GL LC ZW</i>	

Die süßen Abschlüsse

Apfelstrudel Vanillesauce	10.00
Weinbeeren Mandeln <i>GL LC NU</i>	



Ein Klassiker für Hochgenuss: der hausgemachte Prélude-Applestrudel

Tagesdessert	7.50
Am Abend haben wir eine süsse Tagesspezialität im Angebot. Fragen Sie unser Servicepersonal!	

Die Glacen



Gelati Gasparini ist ein Unternehmen der „Gesellschaft für Arbeit und Wohnen“ mit Sitz in der Stadt 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

5.50

Glace nach Wahl | Smarties | Rahm

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, SJ: mit Soja, NU: Nüsse, KN: Knoblauch, ZW: Zwiebeln, SL: Sellerie, SE: 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: Schweiz. Wild: Österreich, aus freier Wildbahn

Zahlungsmöglichkeiten

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

Ab 12. Dezember 2020:



Vorverkauf: www.le-theatre.ch oder hier im Restaurant.

 **Le Théâtre**
Emmen

Restaurant Prélude

Gastronomie-Leitung: Patrick Grünig
Küchenchef: Ronny Schneider
Serviceleitung: Susanne Freiburghaus, Ramona Widmer
Gesamtleitung Le Théâtre: Sonja Greber & Andréas Härry