

Ein 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 Ingredienzen (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

Kalte Inszenierungen

Knackiger Wintersalat	8.00
Rande Karotte Sellerie Blattsalate	
<i>Vegan GF LF RK</i>	
Prélude Salat **	11.50
Saisonale Blattsalate gebratener Seitan Pastinake Granatapfel	
<i>Vegan GL (GF ohne Seitan) LF</i>	
Chicoréesalat	12.00
Orangen Medjool Datteln	
<i>Vegan GF AL</i>	
Lauwarme Rauchforelle **	15.50
Apfel Carpaccio Wintersalat Preiselbeer-Crème fraîche	
<i>GF LC</i>	
Wurst-Käsesalat	16.00
Bunter Blattsalat	
Pommes frites	+ 7.50
<i>GL LC KN ZW</i>	

** Als Hauptgang + Fr. 5.00

Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit French- *GF LF SO ZW*, Italien- *GF LF ZW* oder Heidelbeer-Dressing *GF LF*

Flüssige Inszenierungen

Schwarzwurzelsuppe	11.50	19.50
Aprikosen-Limetten Chutney		
<i>Vegan GF LF ZW KN</i>		
Thai-Kokossuppe	11.50	19.50
Geräucherte Entenbrust		
<i>GF LF ZW (ohne geräucherte Entenbrust Vegan)</i>		

Winter-Inszenierungen

Strozzapreti Teigwaren Dörrtomaten Federkohl gebratene Artischocke <i>Vegan GL LF ZW AL</i>	16.50	24.50
Tessiner „Loto“ Risotto Winterportulak Kräuterseitling Rotwein Schalotten geröstete Pinienkerne <i>Vegan GL LF ZW</i>	20.00	26.50
Seitanbraten Sultaninen Bulgur Couscous Haferrahmsauce Haselnuss-Kartoffelstampf Wurzelgmüse <i>Vegan GL LF ZW KN SE HA</i>	23.00	31.00
Kalbsleberstreifen „Berliner Art“ Rösti Apfel Röstzwiebeln Saisongemüse <i>GL ZW KN AL</i>	24.50	32.50
Kalbschulter-Filetbraten Rosmarinjus Römische Griessnocken Wintergemüse <i>GL LC ZW KN AL</i>	26.00	34.00

Warme Inszenierungen

Malakoff (Waadtländer Käsespezialität, siehe Seite 1) 2 Stück saisonaler Blattsalat Vinaigrette Silberzwiebeln und Essiggurken Senf	23.00	
Jedes Weitere	7.50	
<i>GL LC KN AL</i>		
 Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi Kürbis Wirsing Haferrahm Apfelmilch <i>Vegan GL LF ZW KN HA</i>	21.50	28.50
 Rassiges Linsen-Süsskartoffelcurry Kichererbsen Grüne Linsen Süsskartoffeln Gelbes Curry Karottenstroh <i>Vegan GF LF ZW KN NU</i>	20.00	26.50
 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 Holzfüllerschinken Marktgemüse Pommes Frites <i>GL LC</i>		42.50
 Entrecôte Café de Paris «wie in Genf» 200gr Pommes Allumettes grüner Salat <i>GL LC ZW KN AL</i>		49.00
 Gebratenes Lachsforellen Filet Erbsen Risotto Estragon-Karotte Apfel-Zitronen Salsa <i>GL LC ZW AL</i>		29.00

Flammkuchen

Flammkuchen „Mediterran“	18.50
Soyananda Sauerrahm Artischocke Oliven Dörrtomate	
<i>Vegan GL SO KN</i>	
Flammkuchen „Winter Abend“	18.50
Soyananda Sauerrahm Schwarzwurzel Zwergorangen Baumnüsse	
<i>Vegan GL SO NU</i>	
Flammkuchen „Rande“	18.50
Soyananda Sauerrahm gebratener Seitan Rande Spinat	
<i>Vegan GL SO</i>	
*Flammkuchen „Elsässer Art“	18.50
Crème fraîche Speck Zwiebel	
<i>GL LC ZW</i>	
*Flammkuchen „Petri-Heil“	19.50
Crème fraîche geräucherte Forelle Kapernäpfel Lauch	
<i>GL LC ZW</i>	
*Flammkuchen „Ente“	19.50
Crème fraîche geräucherte Entenbrust Rotweinzwiebeln Feigen	
<i>GL LC ZW</i>	
Flammkuchen „Sprengi Zauber“	18.50
Soyananda Sauerrahm Kirschen Schokolade	
<i>Vegan Süss GL SO</i>	
Flammkuchen „Öpfel Chörbli“	18.50
Crème fraîche karamellierter Apfel Zimt-Zucker	
<i>Süss GL LC</i>	

Die mit * markierten Flammkuchen servieren wir Ihnen gerne bis 23.00 Uhr.

Das Flammkuchenfestival	pro Person	33.00
Unsere Flammkuchen bieten wir ab zwei Personen à discretion an. Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen Blattsalat. Dann bestellen Sie Flammkuchen-Varianten gemäss „Gluscht“ und Hunger, zuerst salzig und zum Dessert, wenn sie mögen, auch in süsser Ausführung (unbedingt probieren!).		

Süsse Inszenierungen

Le Cassis

Cassis Sorbet | Ananas | Blätterteig-Mandelgebäck

9.50

Vegan GL LF AL NU



Tagesdessert

An den Abenden haben wir eine süsse Tagesspezialität im Angebot.

Fragen Sie unsere Servicepersonal!

7.50

Glace

Vegane und klassische Glace Sorten: 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 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: 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

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

Lachsforelle: Schweiz

Wild: Österreich aus freier Wildbahn

Zahlungsmöglichkeiten

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



Le Théâtre
Emmen

Restaurant Prélude

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

Le Théâtre
Emmen

Restaurant Prélude

RAIFFEISEN

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
Fernsehsender Partner

RadioCentral
RadioCentral

SUNSHINE
SUNSHINE

EMMEN
CENTER

NIDFELD
WINDLIN
MEHR DRIVE
SEAT

ticketcorner.ch
Ticketpartner

LZ corner