

Theo's  
GASTROPUB



Dinner

THEOS-GASTROPUB.CH

We are Theo's 



## Gastropub

Ein Gastropub ist eine gehobene Bar, welche nebst auserlesenen Weinen & ausgefallenen Drinks auch Fine Food anbietet.

Etwas feines essen, ein bisschen snacken  
oder in der Lounge gemütlich etwas  
trinken? Einfach & unkompliziert im Theo's.

Essen verbindet – und genau das ist die  
Idee!

Frische, regionale und hausgemachte  
Zutaten, kreativ kombiniert und so serviert,  
dass das gemeinsame Geniessen zum  
Erlebnis wird. Denn es gibt nichts Schöneres,  
als Momente mit den Menschen zu teilen,  
die einem wichtig sind.

Wir lieben es, Menschen glücklich zu  
machen - und das geht am Besten durch  
den Magen.

Mit der Liebe zum Beruf, Detail und dem  
Ehrgeiz täglich das Beste zu geben - dafür  
steht Theo's & seine Crew!

Danke, dass auch du Teil dieser Geschichte  
bist!

Dario, Basil & das ganze Team

# Theo's gedeckter Tisch

ab 2 Personen

Wir servieren dir eine kulinarische Reise in  
fünf Gängen

–

direkt in die Mitte des Tisches,  
zum gemeinsamen Teilen und Geniessen

–

14 abwechslungsreiche Einzelgerichte

–

angepasste Portionen,  
so dass man es immer erleben kann

–

von Fleisch über Fisch, sowie auch Vegetarisch

–

kalt, warm, süß & herzhaft

–

sorgen für ein Genuss-Erlebnis voller Vielfalt

95 pro Person

Vegetarisch oder Allergien/Unverträglichkeiten?

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht. Was sich nicht gut teilen lässt,  
servieren wir als passende vegetarische | Allergen freie Variante. So ist für alle  
etwas dabei – unkompliziert und genussvoll.

# Getränkebegleitung

Kreativ, abgestimmt, überraschend.

Unsere neue Getränkebegleitung.

Ob alkoholfrei oder hochprozentig - Jede  
Komposition wurde sorgfältig auf unseren  
"gedeckten Tisch" abgestimmt und überzeugt mit  
spannenden Aromen & Ideen.

2-Gang Begleitung

[Vorspeise & Hauptgang]

30

3-Gang Begleitung

[Vorspeise, Hauptgang & Dessert]

48

4-Gang Begleitung

[Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert]

58

Die Preise verstehen sich pro Person

\*Aufpreise für zusätzliche Gläser können variieren\*

Für die alkoholfreie Begleitung reduziert sich der Preis um CHF 10

'We love when great people share great food'

Theo & the Team

# Vorspeisen

Tagessuppe

Frag uns!

11.50

Garnierter Blattsalat

Kernen & Croûtons

Haus- oder Fruchtdressing

13

Wassermelone

Feta, Minze & Limette

16.50

Kleines Tatar vom Schweizer Rind

(100g)

Theo's Butter, hausgemachtes Essiggemüse, Chutney & Toast

23

# Hauptgänge

Römerswiler Saibling Müllerin-Art

Kräuterreis & Broccoli

39

Polenta Schnitte

Ratatouille, Pecorino & Basilikum-Pesto

32

Grosses Tatar vom Schweizer Rind

(180g)

Theo's Butter, hausgemachtes Essiggemüse, Chutney & Toast

38

Gebackene Felchenfilets im Tempurateig

Tartarsauce

25

Theo's Chicken Burger

panierte Poulet-Brust, Bergkäse, karamellisierte Ananas,

Spinat, getrocknete Tomaten, Aioli & Brioche

(auf Anfrage auch vegetarisch möglich)

27

Grosses paniertes Kalbsschnitzel

Cumberland-Sauce

39

Entrecôte mit Café de Paris

Kalbsjus & Gemüsepuree

42

Beilagen:

French Fries, Kräuterreis, Tages-Gemüse oder Beilagensalat

Je 6

Ratatouille oder Chili-Fries

Je 8

# Dessert

## Schintbühl Glace vom Buurehof

Vanille, Schokolade, Joguhrt-Heidelbeer, Süssmost, Haselnuss  
oder Saison

Pro Kugel 5.50

Rahmzuschlag +2

## Affogato

Vanille-Glace & Espresso

8.50

## Mille Feuilles

Blätterteig & Vanille-Crème

9.50

## Glace mit Schuss

Limoncino, Haselnuss-Likör oder Vodka

12.50

## Theo's Sweets

Lass dich überraschen!

13.50

# Abzacker

## Pisco Sour

Pisco Especial Capel, Eiweisspulver, Zuckersirup & Limettensaft

17

## Amaretto Sour\*

Amaretto Disaronno, Eiweisspulver, Zuckersirup, Orangen- &  
Limettensaft

\*auch alkoholfrei möglich

17

## Kopke Colheita 2001 20%

4cl - 18

STUDER's Vieil Abricot Oloroso Sherry Cask Finish 40%

2cl - 16

'If you're Looking for a sign to drink tonight: this is it'

Theo

# unsere Lieferanten

Preise in CHF inkl. MWST.

So viel wie möglich entsteht bei uns in eigener Küche – alles andere beziehen wir mit Vertrauen von regionalen Produzenten/Lieferanten.

Bei Fragen bzgl. Allergien & Unverträglichkeiten wende dich bitte an unsere Mitarbeiter\*innen.

Fisch: Schweiz – Familie Zwimpfer aus Sempach & Spielhofer aus Römerswil

Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz – Metzgerei Wechsler aus Nebikon

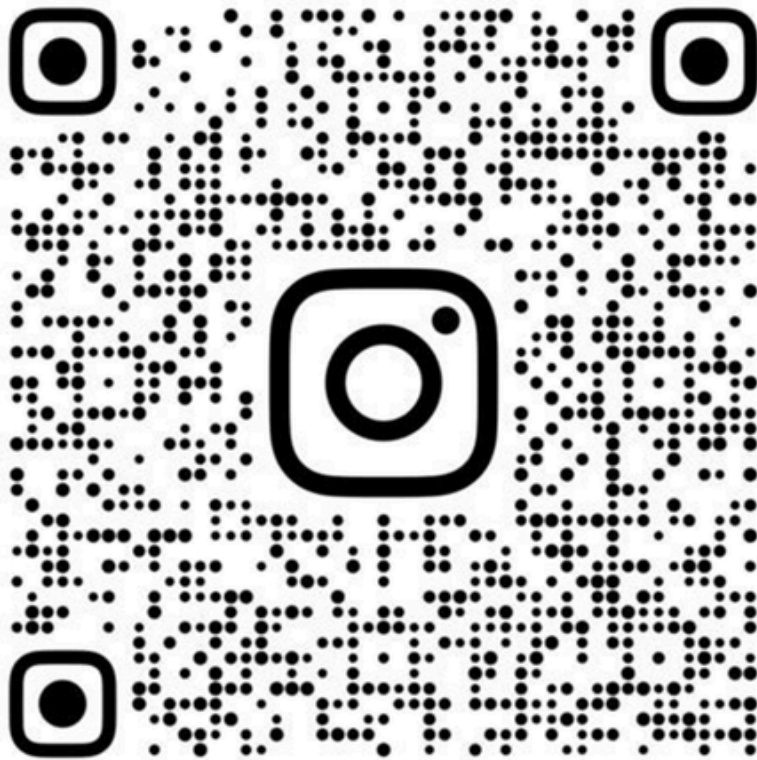
Brot- & Backwaren: hergestellt in der Schweiz – hausgemacht oder von der Bäckerei Stocker aus Sursee oder Eine Prise Glück aus Sempach



Suchst du noch eine Eventlocation oder ein  
Geschenk?

Auf unserer Website findest du alle  
Informationen, die du brauchst.

**Teile deine Momente mit uns auf  
SocialMedia**



**@THEOS\_SURSEE**