



Vorspeisen und kalte Küche

Knackiger Herbstsalat 9.50
Vegan GF LF RK

Prélude Salat 15.50
Nüsslisalat | Trauben | geröstete Pistazien | gebratener Kürbis
Vegan GF LF NU

Wurst-Käsesalat 17.50
Bunter Blattsalat
Hausgemachte Prélude Frites + 8.00
GL LC KN ZW

Unsere Salate servieren wir mit diesen Dressings:

French- *Vegan GF LF SL SJ ZW*, Italian- *Vegan GF LF ZW* oder Balsamico-Ingwer Dressing
Vegan GF LF ZW

Tatar – klassisch oder vegan

Rindstatar klassisch mariniert 80 g oder 160 g 29.00 37.00

Toast | Zwiebeln | Butter

GF KN ZW (AL) Toastbrot GL

Tatar von der Dörrtomate 80 g oder 160 g 26.00 34.00

Toast | Zwiebeln | Kräutercreme

Vegan GF LF KN ZW Toastbrot GL

Duo von Dörrtomate & Rindstatar 80 g oder 160 g 28.00 36.00

Toast | Zwiebeln | Butter *oder* Kräutercreme

GF KN ZW (AL) Toastbrot GL

Suppen

Kürbis Suppe 11.00

Apfel-Ingwer Chutney

Vegan GF LF ZW SL AL

Hausgemachte Tagessuppe & Croûtons 10.00

Vegan GL ZW SL AL (GF ohne Croûtons)

Herbstspezialitäten

Rehschnitzel oder Rehgeschnetzeltes 40.50

Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl

Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellierte Marroni

GL ZW KN AL NU

Spezialität: Unsere hausgemachte Wildbratwurst (mit Hirsch & Reh) 29.50

Zwiebelsauce | Rösti | Rotkraut

Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellierte Marroni

GL LC ZW KN AL NU

Reh-Hacktätschli 30.00

Wildrahmsauce | Kürbis-Kartoffelstampf | Rotkraut | Rosenkohl

Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellierte Marroni

GL ZW KN AL, NU

Unser Wildfleisch stammt aus freier Wildbahn.

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Förster-Rösti 24.00
Gebratene Pilze | Speck | Bergkäse
Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellisierte Marroni
GF ZW KN SL NU

Herbst-Rösti 25.00
Pilzrahmsauce | Rotkraut | Rosenkohl
Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellisierte Marroni
Vegan GF ZW KN SL AL NU

Herbstzauber 27.50
Pastetli | Pilzrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl
Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren | karamellisierte Marroni
Vegan GL LF AL ZW KN NU

Unsere Cordon Bleu

Die vegane Variante: Seitan Cordon Bleu 32.00
Marinierte Dörrtomaten | Cashew Creme | hausgemachte Prélude Frites | Saisongemüse
Vegan GL LF NU

Vom Kräuterschweins-Nierstück «Jäger Art» 35.50
Speck | Pilze | Bergkäse | hausgemachte Prélude Frites | Saisongemüse
GL LC EI

Unser Hausklassiker: Kalbs-Cordon Bleu «Le Théâtre» 46.00
Bergkäse | Holzällerschinken | hausgemachte Prélude Frites | Saisongemüse
GL LC EI

Ofengemüseteller | Rosmarin-Öl | Prélude Frites 29.00
Vegan GL ZW SL AL



Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Hausspezialitäten

Der Prélude-Burger 28.50

Bio Dinkel Bun aus dem Holzofen | Bio-Rindsburger | Alp-Käse
BBQ-Sauce | eingelegte Zwiebeln | hausgemachte Prélude Frites
GL LC

Der **vegane** Prélude-Burger 28.50

Bio Dinkel Bun aus dem Holzofen | Erbsen-Jackfruit Burger
Genuss-Scheibe Cheddar Style | BBQ-Sauce | eingelegte Zwiebeln
Hausgemachte Prélude Frites
Vegan GL LF NU

Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi 32.00

Kürbis | Marroni | Pilze
Vegan GL LF ZW KN

Tagliata

Dünn aufgeschnittenes, Swiss Black Angus-Entrecôte servieren wir leicht angebraten in einer Pfanne über einem Tischrechaud. Ziehen Sie das zarte Fleisch durch die flüssige Kräuterbutter oder das Rosmarin-Öl. Mit der Dauer dieser «Behandlung» können Sie den Garpunkt individuell bestimmen. Ein Hochgenuss!

Tagliata mit Café de Paris Butter-Sauce *oder* Rosmarin-Öl

Swiss Black Angus Rinds Entrecôte 200g 50.00
Hausgemachte Prélude Frites | Gemüsebukett
GF LC AL ZW KN

Malakoff (Waadtländer Käsespezialität)



2 Stück | saisonaler Blattsalat | Vinaigrette 24.50
Silberzwiebeln | Essiggurken | Senf
GL LC KN AL

Die Flammkuchen

Der «Herbst»-Flammkuchen 21.50

Mandel Crème | Kürbis | Marroni

Vegan GL LF NU

Flammkuchen «Elsässer Art» 20.50

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln | Petersilie

GL LC ZW

Flammkuchen «Prélude» 22.00

Crème fraîche | Reh-Rohschinken | Feigen | Bergkäse

GL LC ZW

Für unsere jüngsten Gäste

Pasta mit Tomatensauce 13.00

Vegan GL LF

Schweins-Rahmschnitzel 16.00

Prélude Frites | Saisongemüse

GF LC

hausgemachte Chicken Nuggets 15.00

Prélude Frites

GL LC

Der süsse Abschluss

Zimt-Zabaglione (Weinschaumcreme) | gebratener Vanille-Apfel 9.50

GL LC

Affogato al Caffè 9.00

Vanille Glace | Espresso

LC GF

Vermicelles 9.00 11.00

Meringues | Vermicelles | Rahm

LC GF

Nesselrode 11.00 13.00

Meringues | Vermicelles | Vanille Glace | Rahm

LC GF



Unsere Glace I GELATI stammt von der Firma Delica AG aus Meilen am Zürichsee, die seit über 70 Jahren Qualitätsprodukte herstellt. Beste Schweizer Frischmilch aus der Region und Schweizer Rahm werden zu hochwertigen Glaces verarbeitet. Natürlich stammt auch die Schokolade aus der Schweiz. Die Glaces enthalten weder Palmöl noch Rohstoffe aus genveränderten Pflanzen sowie ungehärtete Fette und Öle.

Glace Sorten

Vanille | Haselnuss | Erdbeere | Pistazien | Chocolate Chips | Caramel | Café

Vegane Glace Aromen

Vanille | Zwetschgen Sorbet | Zitronen Sorbet

Eine Kugel 4.70 | Zwei Kugeln 8.50 | Drei Kugeln 11.00

mit Rahm 2.00

Coupe Dänemark – auch *Vegan* erhältlich 10.00 12.00

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

Coupe Hot Berry 10.00 12.00

Vanilleglace | heisse Waldbeeren | Rahm

Krokant Becher 10.00 12.00

Haselnussglace | Caramelglace | Rahm

Coupe Prélude 10.00 12.00

Caramelglace | Pistazienglace | Vanilleglace | Rahm

Ice Café 10.00

Espresso | Caféglace

Mit Kirsch 12.00

Sorbet Citron / Sorbet Zwetschgen 11.00

Zitronensorbet | Vodka

Zwetschgensorbet | Vieille Prune

Kindercoupe Mickey 6.00

Glace nach Wahl | Smarties | Rahm

Ben & Jerry's Non-Dairy Cookies on Cookie Dough - im Becher 6.00

Vegan

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

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 und beachten die Saisonalität. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, (Wild aus Freier Wildbahn AT).

Bezahlung

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



 **Le Théâtre**
Emmen

Restaurant Prélude

Gastronomie-Leitung: Patrick Grünig, Sonja Greber

Küchenchef: Ronny Schneider

Serviceleitung: Petra Bandi

Gesamtleitung Le Théâtre: Sonja Greber & Andréas Härry

Le Théâtre
Emmen

Standortpartner



Gemeinde
EMMEN

Restaurant Prélude

EUROVISION
SONG CONTEST



12 Die Eurovision-
Songcontest-Musikshow



POINTS

11. Januar bis 2. Februar 2025 - www.le-theatre.ch

RAIFFEISEN

Luzerner
Zeitung



NIDFELD
WINDLIN
MEHR DRIVE
SEAT
CUPRA

RADIO
PILATUS

tele¹

ticketcorner⁺