

Die Karte (Winter 2024/25)

Vorspeisen & kalte Gerichte

Knackiger Wintersalat <i>Vegan GF LF RK</i>		9.50
Tatar von der Dörrtomate 80g oder 160g Toast Zwiebeln Kräutercreme <i>Vegan GF LF KN ZW Toast GL</i>	26.00	34.00
Rindstatar klassisch mariniert 80g oder 160g Toast Zwiebeln Butter <i>GF KN ZW (AL) Toastbrot GL</i>	29.00	37.00
Duo von Dörrtomate & Rindstatar 80g oder 160g Toast Zwiebeln Butter <i>oder</i> Kräutercreme <i>GF KN ZW (AL) Toastbrot GL</i>	28.00	36.00
Wurst-Käsesalat Bunter Blattsalat		17.50
Hausgemachte Prélude Frites <i>GL LC KN ZW</i>		+ 8.00

Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit:

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

Balsamico Dressing *Vegan GF LF ZW*



Suppen

- Curry-Kokossuppe | marinierte Goji Beeren 11.00
Vegan GF LF ZW SL AL
- Hausgemachte Tagessuppe & Croutons 10.00
Vegan GL ZW SL AL (GF ohne Croutons)

Warme Gerichte

- Dreierlei Ravioli | Tomaten-Gemüse Sugo & saisonales Gemüse 28.50
Gefüllt mit Brasato | Frischkäse | Pouletbrust mit Rosmarin
Marinierter Portulak mit gerösteten Pinienkerne
GL LC EI
- Dreierlei Ravioli | Tomaten-Gemüse Sugo & saisonales Gemüse 28.50
Gefüllt mit Ratatouille | Gemüse, Kichererbsen | Linsen-Oliven Hummus
Marinierter Portulak mit gerösteten Pinienkerne
Vegan GL LF
- Der Prélude-Burger 28.50
Bio Dinkel Bun aus dem Holzofen | Pulled Beef | Alp-Käse
BBQ-Sauce | eingelegte Zwiebeln & Gurken | 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 & Gurken
Hausgemachte Prélude Frites
Vegan GL LF NU

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



Ofengemüse Teller | Rosmarin-Öl | Hausgemachte Prélude Frites

29.00

Vegan GL ZW SL AL

Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce

35.00

Rösti | saisonales Gemüse

GL ZW KN AL LC

Randen Risotto | gebratener Steinpilz

26.00

Orangenfilets | Knusper-Karotte

Vegan GF ZW SL AL

Spaghetti Carbonara (die «Echten, Römischen»)

23.00

Pancetta | Parmesan | Eigelb | Petersilie

Prélude Spezialitäten

Malakoff (Waadtländer Käsespezialität)



2 Stück | saisonaler Blattsalat | Vinaigrette

24.50

Silberzwiebeln | Essiggurken | Senf

GL LC KN AL

Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi

32.00

Pfälzer Karotten | Apfelwürfel | Champignon | Thymian

Vegan GL LF ZW KN

Unser beliebter Klassiker: Kalbs-Cordon Bleu «Le Théâtre»

46.00

Bergkäse | Holzällerschinken | hausgemachte Prélude Frites | saisonales Gemüse

GL LC EI

Seitan Cordon Bleu

32.00

Marinierte Dörrtomaten | Cashew Creme

Hausgemachte Prélude Frites | saisonales Gemüse

Vegan GL LF NU

Hausgemachte Buurebratwurst

25.00

Zwiebelsauce | Rösti

GL LC ZW KN AL

Winter Rösti

23.00

Saisonales Gemüse | Champignonrahmsauce

Vegan GF LF AL

Flammkuchen „Elsässer Art“ 20.50
Crème fraîche | Speck | Zwiebeln
GL LC ZW

Flammkuchen „Céline“ 21.50
Mandel-Crème fraîche | Feigen | Avocado
Vegan GL LF NU

Flammkuchen „Agneta“ 22.00
Crème fraîche | Alpkäse | Lauch | Rohschinken
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

Valrhona Schokoladen Mousse | Himbeer-Apfel Chutney 9.00
Vegan GF LF AL

Saisonaler Streuselkuchen 6.00
(Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft)
LC AL

Zabaglione (Weinschaumcreme) | Feigen-Minze Salat 8.50
GF LF AL
(frisch zubereitet, erhältlich während des Mittag- und Abendservice)

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

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Glace

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

Sorbet Zwetschge | Sorbet Zitrone

Eine Kugel 4.70 | Zwei Kugeln 8.50 | Drei Kugeln 11.00

mit Rahm

2.00

Vegane Glace im Becher

6.00

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft zu den Aromen.

Rahm sowie vegane Rahmvariante

2.00

Coupe Dänemark

10.00

12.00

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm

Coupe Hot Berry

10.00

12.00

Vanille Glace | heisse Waldbeeren | Rahm

Krokant Becher

10.00

12.00

Haselnuss Glace | Caramel Glace | Rahm

Coupe Prélude

10.00

12.00

Caramel Glace | Pistazien Glace | Vanille Glace | Rahm

Ice Café

10.00

Espresso | Café Glace

Mit Kirsch

12.00

Sorbet Citron

11.00

Sorbet Zitrone | Vodka

Kindercoupe Mickey

6.00

Glace nach Wahl | Smarties | Rahm



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

6.00

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. Für weitere Fragen zu den Produkten ist unser Servicepersonal gerne für sie da.

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

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

 **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⁺