



Salate

Knackiger Sommersalat 9.50
Vegan GF LF RK

Prélude Salat 15.50
Avocado | Cherry Tomate | schwarze Oliven | Blattsalate
Vegan GF LF

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

Unsere Salate servieren wir auf Wunsch mit:
French- *Vegan GF LF SL SJ ZW*, Italian- *Vegan GF LF ZW* oder
Sesam-Dressing *Vegan GF LF ZW*

Suppen

Kalte Tomaten Suppe 10.50
Eingelegte Karotten | Limonen-Öl
Vegan GF LF ZW SL AL

Hausgemachte Tagessuppe & Croutons 10.00
Vegan GL ZW SL AL (GF ohne Croutons)

Tatar



Avocado Tatar 160g Gurken Carpaccio Sprossensalat <i>Vegan GF SJ GF</i>		22.50
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 Toastbrot 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

Warme Gerichte

Dinkel-Seitan Geschnetzeltes «Estate» Bratkartoffeln saisonales Gemüse <i>Vegan GL LF ZW AL</i>		32.00
Poulet Geschnetzeltes Pommery Senfsauce Bratkartoffeln saisonales Gemüse <i>GL LC ZW KN AL</i>		32.00
Sommer Risotto Eierschwämmli Rucola Karotten Chips <i>Vegan GL LF ZW SJ</i>		29.50

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Tagliata

Dünn aufgeschnittenes, Swiss Black Angus-Entrecôte servieren wir leicht angebraten auf einer Platte 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. Als vegane Variante servieren wir Ihnen saisonales Ofengemüse, das ebenfalls durch eine vegane Kräuterbutter oder Rosmarin-Öl gezogen werden kann.



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

Swiss Black Angus Rinds Entrecôte 200g

50.00

GF LC AL ZW KN

Dazu servieren wir hausgemachte Prélude Frites und saisonales Gemüse

Ofengemüse Teller | Rosmarin-Öl | hausgemachte Prélude Frites

29.00

Vegan GL ZW SL AL

Der beliebte Klassiker: Kalbs-Cordon Bleu «Le Théâtre»

46.00

Bergkäse | Bauernschinken | 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

Malakoff (Waadtländer Käsespezialität)

24.50

2 Stück | saisonaler Blattsalat | Vinaigrette

Silberzwiebeln | Essiggurken | Senf

GL LC KN AL



Hausgemachte Süsskartoffel Gnocchi

32.00

Cherry Tomaten | Rucola | Röstgemüse

Vegan GL LF ZW KN

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

Die Pizza - hausgemacht

Pizza Margherita

20.50

Tomatensugo | Basilikum | Mozzarella

GL LC ZW

Pizza Rohschinken

21.50

Tomatensugo | Avocado | Rohschinken

GL LF

Der Flammkuchen

Flammkuchen «Elsässer Art» 20.50
Crème fraîche | Speck | Zwiebeln
GL LC ZW
(auch in veganer Ausführung möglich)

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

Kirschen-Parfait | Himbeeren 9.50
Vegan GF LF AL

Zabaglione (Weinschaumcreme) 8.50
Aprikosen-Vanille Ragout
(frisch zubereitet, erhältlich während des Mittag- & Abendservice)
GF LF AL

Affogato al caffè 9.00
Vanille Glace | Espresso
LC GF



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 | Chocolat 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

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

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



Gastronomie-Leitung: Patrick Grünig, Sonja Greber
Küchenchef: Ronny Schneider
Gesamtleitung Le Théâtre: Sonja Greber & Andréas Härry