

# Entrées

---

## SOUPES

---

Soupe du Jour 7/12

Bisque de Homard 16  
/KL

---

## SALADES

---

Petite Salade de Jeunes Pousses 7

kleiner grüner  
Jungblattsalat

Salade d'Automne 12

Jungblattsalat mit Baumnüssen, Granatapfel  
Croûtons, Birnen

---

## ENTRÉES

---

Terrine de foie Gras de  
Canard fait maison 18

mit hausgemachtem Fruchtebrot & Feigenchutney  
dazu empfehlen wir ein Glas Gewürztraminer 1dl. 8.-

Saumon Mariné  
au Campari 16

Gravad Lachs mit Campari mariniert  
& Fenchel-Orangensalat / F

Camembert Panné 17

auf Jungblattsalat, paniertem Camembert,  
Haselnüsse & Baguette-Toast / NLGE

Assiette Orientale 22

Orientalische Spezialität, Auberginen-  
mousse, Hummus, Falafel, gefüllte  
Weinblätter, Oliven...

für eine Person oder zum teilen / HGL

Alle Salat sind mit Olivenöl und Balsamico Essig garniert.

# Principaux

---

## CLASSIQUES

---

### Tartar de Saumon 27

Balik-Lachs-Tartar, mit Dill-Senfsauce,  
Brioche-Toast & Pommes Frites / FSfG

### Moules Marinières 31

Miesmuscheln aus le Mont St. Michel,  
Frankreich, in Weisswein mit  
hausgemachten Pommes Frites / WL

### Tartar de Boeuf 35

mit Brioche-Toast & Pommes Frites / SfGL

### Moules à la Crème 33

Miesmuscheln aus le Mont St. Michel,  
Frankreich, in Weissweinsauce mit  
hausgemachten Pommes Frites / WL

### Moules au Pastis 33

Miesmuscheln aus le Mont St. Michel,  
Frankreich, in Weisswein, Pastis, Fenchel  
mit hausgemachten Pommes Frites / WL

---

## VEGI

---

### Quiche mit Salat 19

mit Jungblattsalat serviert  
/GLE

### Flammkuchen Vegi 23

mit Roquefort, Feigen, Crème  
Fraîche & Haselnüssen /LGN

### Tarte Tatin Tomates et chèvre 22

mit Jungblattsalat serviert und  
Ziegenkäse gratiniert  
/GLE

### Croûte aux Champignons 23

Pilzmischung mit frischen Kräutern auf  
grilliertem Brot, Crème Fraîche &  
Weisswein, kleiner Salat /LGP

---

## FLEISCH / FISCH

---

### Entrecôte Sauce aux Poivres 38

Angus Beef an 3-Pfeffersauce  
dazu hausgemachte Frites  
/ L

### Rinds-Hamburger 27

Schweizer Rindshackfleischburger  
auf Butter-Brioche, Trüffelbrie,  
Speck & Pommes Frites / GLP

### Cuisse de Canard Confite 28

Entenschlegel mit Feigen und Steinpilze an  
Kartoffel-Pastinakenpüree.  
/LP

### Thunfisch-Burger 32

Frisch gebratenes Thunfischfilet,  
mit Wasabi-Mayonnaise, Wakame  
Algensalat & Teriyakisauce dazu  
Pommes Frites / GLF

### Souris d'Agneau aux Figue 42

geschmorte Lamm Haxe in Rotweinsauce  
mit Honig, Rosinen & Feigen dazu  
Kartoffelstock  
/LSf

# Desserts

---

## Tarte au Citron revisitée 10

Lemon Curd, Zitronen & Thymian Sablé,  
Meringue und Zitronengras-Sorbet  
/GLE

## Tarte des Soeurs Tatin 9

hausgemachte, warme, karamalisierte  
Apfeltarte mit Crème Fraîche,  
Spezialität aus Sologne, France / LG

## Tarte au Vin Cuit 9

Birnendicksaft-Tarte mit Vanilleglace  
/LG

## Tartelette Vermicelles Mont Blanc 11

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace,  
Rahm & Schokoladensauce  
/LE

## Mousse au Chocolat 9

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeer-  
schaum  
/L

## Crème Brûlée 10

Crème Brûlée Française mit Vanille, Kürbis-  
glace  
/LE

## Meringue et Crème 11

Meringues und Crème de la Gruyère mit  
Brombeeren  
/LE

## Vegan Tarte Amandine aux Framboises 9

hausgemachte, vegane Mandel-  
Himbeer-Tarte mit Lavendel-  
Zitronenglasur & Sorbet /N

zu jedem Dessert empfehlen wir einem Glas Sauterne 1dl 11

---

## GLACES / SORBETS

---

### Glace Kugel 4.50

Vanille  
Chocolat  
Caramel  
Café  
Baumnuss  
Kastanien  
Kürbis

### Sorbet Kugel 4.50

Zitronengras  
Erdbeeren

Alle Glaces enthalten Laktose

Alle Sorbets sind vegan und laktosefrei

---

## FROMAGES

---

## Petite Assiette de Fromages 11

Drei Sorten Käse mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigen Chutney und Baguette / NLGE

# Après le Théâtre

---

À PARTIR DE 21 HRS

Soupe du Jour /L. 12

Bisque de Homard /L 16

Terrine de foie gras de Canard maison 18

Tartar de Saumon et Frites / FSf. 27

Tartar de Boeuf et Frites / Sf. 35

Moules Marinières et Frites / WL 31

Moules à la Crème et Frites/WL 33

Moules au Pastis et Frites / WL. 33

Flammkuchen Speck / LG. 24

Flammkuchen Vegi / LG 23

Vegi Quiche / LG. 9

Assiette Orientale / HLGSe 22

Tartine de Jambon / LGSf. 14

Tartine de Saumon / FLGSf. 16

Assiette de Fromages / LGN 21

Assiette de Jambon 19

Assiette mêlée Jambon & Fromages /LG 22

Plateau des Artistes 42

Oliven Tapenade, Tomaten Tapenade, Hummus, Fladenbrot,  
Lachstartar, Crostini, Schwarzwälder Schinken, Käse, Butter  
Für 4-6 Personen zum Teilen

# Boissons

---

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

---

Kir Royal / Apérol Spritz / Hugo 10cl	10	Macallan Amber Scotch Whiskey 4cl	10
Weisswein und Cassis Likör 10cl	10	Porto, Graham 20 Years Tawny Port 4cl	8
Gespritzter Lillet mit Mineralwassser 10cl	9	Cognac Maxim Trijol VSOP 4cl	10
Pastis 4cl	7	Vieil Armagnac, Sempé VSOP 4cl	10
Martini Bianco 4cl	7	Grappa Amarone / Chardonnay 2cl	8
Martini-Tonic 4cl	12	Grappa Moscato 2cl	8
Appenzeller Gin-Tonic 4cl	12	Abricot / Williamine du Valais 2cl	10
"V&T" Vodka-Tonic 4cl	12	Calvados Moring Selection 4cl	10
Cynar 4cl	7	Amaretto Disaronno 4cl	9
Cynar-Orange 4cl	12	Grand Marnier 2cl	9
Rum-Cola 4cl	12	Birnen / Quitten Marc, Truttikon 2cl	8
Bière-Picon 4cl	8	Appenzeller Bitter 4cl	7
Mocktail ohne Alkohol "Ginger-Cranberry Spritz"	8		

---

## EAUX & LIMONADES

---

Alpstein still / laut 100cl	9	Gazozza Arancia Amara 30cl	5
Alpstein still / laut 50cl	7	Gazozza Limone 30cl	5
Alpstein still / laut 33cl	5	Schweppes Bitter Lemon 20cl	5
		Schweppes Tonic 20cl	5
Vivi Kola 30cl	5	Michel Orangensaft 30cl	5
Vivi Kola Zero 30cl	5		
Shorley 30cl	5		
Rivella Blau 30cl	5		
Rivella Rot 30cl	5		

---

## CAFÉS & THÉS

---

Espresso	5	Schwarz Tee Assam	
Café Crème	5	Maroccanische Minze	
Café Chantilly - Mélange	6	Verveine	
Espresso Macchiato	5	Rooibos Tangerine	
Cappuccino	5	Camomile Orange Blossom	
Latte Macchiato	5	Japanese Sencha	
Ovomaltine	5	Piz Palü Bio	
Chocolat	5		
Chocolat Chantilly - Mélange	6	Tasse Tee 5	
		Portion Tee für eine Person 8	
Café von Rösterie Henauer		Portion Tee für zwei, grosse Kanne 12	

Tee Sortiment von Sirocco Tee

# Vins

---

## VINS BLANCS

---

### Prosecco 10

Italia 10 cl  
75cl Flasche 42

### Sauvignon Blanc 8

Les Jamelles, Languedoc-Rousillon,  
France 10 cl  
75cl Flasche 42

### Federweisser 8

Hans Wiesendanger, Ossingen 10 cl  
75cl Flasche 42

### Heida Johanneli-fi 9

Visperterminen, Wallis 10 cl  
75cl Flasche 52

### Nobler Weisser 8

Riesling-Silvaner, Nadine Saxer,  
Neftenbach 10 cl  
75cl Flasche 48

### Gewürztraminer 8

Wolfensberger, Elsass 10 cl  
75cl Flasche 42

---

## VINS ROUGES

---

### Pinot Noir Selection 8

R. & M. Schenk-Reber, Rudolfingen 10 cl  
Mehrere Jahrgänge in den Medail-  
längen am Mondial du Pinot Noir  
75cl Flasche 48

### Ojo de Agua Cuvée 8

Dieter Meier, 10 cl  
Bio Cuvée, Malbec/Cabernet-Sauvignon  
75cl Flasche 48

### Vieilles Vignes 8

Domaine de la Jasse, Languedoc 10 cl  
Cabernet Sauvignon/Merlot Cuvée  
75cl Flasche 42

### Walerhone 9.50

Wallis Johanneli fi Weinkeller, 10 cl  
Blauburgunder und Gamay  
75cl Flasche 58

---

## BIÈRES

---

### Quöllfrisch 5

Appenzeller Bier 33cl

### Stadtguet Amber 5

Winterthurer Bier 33cl

### Sonnwendlig 5

Alkoholfreies Appenzeller Bier 33cl

### Amère Picon Bière 8

Bitter Orange Picon mit Bier 40cl

### Portion Nussmix 5

Nussmischung geröstet / N

# Declarations

---

## ORIGINE

---

Rind: Uruguay

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Ente: Frankreich

Foie Gras: Frankreich

Thunfisch: Philippinen / WWF Nachhaltiger Thunfisch-Fang (Bianchi)

Lachs: Norwegen

Moules: Mont St. Michel, France

**Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.**

---

## ALLERGENE

---

C Sellerie

E Eier

F Fisch

G Glutenhaltiges Getreide

H Hülsenfrüchte

K Krebstiere

L Laktose

N Nüsse

P Pilze

Sf Senf

S Sojabohnen

Se Sesam

Su Schwefeldioxid & Sulfite

W Weichtiere

---

## BON APPÉTIT

---

Wir kochen gerne, was wir gerne essen.  
Und dies ohne schlechtes Gewissen.  
Darum verarbeiten wir ausgesuchte, frische,  
regionale und saisonale Zutaten.

**Bon appétit!**

Team Les Coulisses

Reservieren Sie online über die Webseite  
des Theater Winterthur.  
So sind Sie sicher, vor oder nach der  
Vorstellung einen Platz in der Brasserie  
zu haben.

**Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!**