

# EINSIEDELN WELTTHEATER

LUKAS BÄRFUSS

LIVIO ANDREINA



*Tulipan*

Restaurant

Catering

17. JUNI - 5. SEPTEMBER

ANNA MARIA GLAUDEMANS, JUDITH GERSTENBERG, GRAHAM SMITH,  
MICHAEL WERTMÜLLER UND DAS SPIELVOLK VON EINSIEDELN.

2020



# ¡Hola! im Restaurant Tulipan

Für das Welttheater von 2020 haben wir uns ganz von Pedro Calderón de la Barca und Spanien kulinarisch beeinflussen lassen. Denn das Welttheater ist einzigartig und so wollten auch wir unseren speziellen Beitrag leisten. Olé!

Seit dem Jahr 2000 beauftragt die Welttheatergesellschaft Einsiedeln jeweils einen Autor, auf der Basis des Werks von Pedro Calderón de la Barca ein zeitgemäßes Stück zu schreiben. Lukas Bärfuss, der die Fassung für 2020 erarbeitet hat, erinnert daran, dass wir in einer anderen Zeit und in einer anderen Welt leben als Calderón, als er 1623 «Das grosse Welttheater» schrieb: «Damals war das Schicksal eines Menschen mit seiner Geburt mehr oder weniger festgelegt. Die Standesgrenzen zu überwinden, war nicht möglich. Der Sohn eines Bauern wurde Bauer, die Tochter eines Adligen blieb Adlige.» Darum sind der Welttheatergesellschaft die folgenden Punkte so wichtig:

**Einzigartig** durch den Ort: Die Stiftskirche Einsiedeln ist der wichtigste sakrale Barockbau der Schweiz. Das Kloster ist mehr als tausend Jahre alt.

**Einzigartig** durch die Dimension: Es ist das grösste Freilichttheater mit der grössten Bühne, der grössten Tribüne und den meisten Mitwirkenden.

**Einzigartig** durch die Tradition: Das Welttheater gibt es seit 1924 und findet 2020 zum 17. Mal statt.

**Einzigartig** durch das Spielvolk: Über 500 Menschen aus Einsiedeln und Umgebung – Männer, Frauen und Kinder – sind auf oder hinter der Bühne beteiligt.

**Einzigartig** durch seinen künstlerischen Anspruch: Das Welttheater engagiert die erfolgreichsten und profiliertesten Theatermacher. Lukas Bärfuss gehört zu den meistgespielten Autoren der Gegenwart. Seine Stücke sorgen international für Furore. Die Inszenierungen des Regisseurs Livio Andreina begeistern Hunderttausende mit ihrer Sinnlichkeit und Tiefe.

**Einzigartig** durch die Einbindung der Generationen: Das Welttheater zählt bei den Mitwirkenden auf Jung und Alt und spricht mit seiner Botschaft alle Altersgruppen an.

Nun freuen wir uns auf ein unvergessliches Welttheater 2020!

Mit Leib & Seele,  
Ihr Pierre Abrahams & unser Team

*Lieber Gast,  
bitte informieren Sie uns, wenn Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch sein sollten,  
unsere Mitarbeiter\*innen geben Ihnen gerne Auskunft.*

## NACHOS

- + GUACAMOLE €6.00
- + QUESO - CHEESE €6.00
- + SALSA PICO DE GALLO PICO DE GALLO SAUCE €6.00
- + CON TODO (QUESO, GUACAMOLE Y SALSA) FULL (CHEESE, GUACAMOLE & SAUCE) €8.00

## HUMMUS

PURÉ DE GARBANZOS CON PAN DE PITA SMASHED CHICK PEAS WITH PITA BREAD €6.00

## CHILI CON CARNE Y FRIJOLE

CHILI WITH MEAT & BEANS €6.50

DOLMADES €4.50  
ROLLOS DE ARROZ Y HOJAS DE VINO VINE LEAVES STUFFED WITH RICE

PINCHO DE TORTILLA CON PAN CON TOMATE €3.50

SPANISH OMELETTE WITH BREAD WITH TOMATO

## TAPAS

- Tortilla Española - Spanish Omelette - >3.50
- Jamon Serrano Cured Ham >6.00
- Queso Manchego Cured sheep cheese >3.50
- Fuet - (cured sausage) >3.00
- CHORIZO (cured spicy sausage) >3.00
- Olivas Mixto/Olives - 2.00
- Pan c/Tomate Toasted bread w/ tomato >2.50

## MIXTO

Jamon Serrano, Fuet, Manchego, chorizo, olivas, pan y tomate 16.50

## SANDWICHES

- Aguacate, Tomate, Queso Avocado, Tomato, Cheese - 5.50
- ATUN y Queso - 4.00
- TUNA and Melted cheese
- Jamon Serrano, Manchego Cured Ham, Manchego - 5.00
- Fuet, Queso cured sausage, cheese - 4.00
- BIKINI Sweet Ham, cheese - 4.00

## BURRITOS

- Pollo, arroz, alubias Chicken, rice, beans 7.50

Acompañado con Guacamole y Nachos Served w/ Guacamole + Nachos

## Ensalada de aguacate

con tomate, cebolla, cilantro y tostada.

## Avocado Salad

with tomato, onion, coriander and toasted bread.

4.50 €

## Carrot cake

## Chocolate cake

3.00 €

\*Tostadas con mantequilla y mermelada  
\*Toasted Bread with Butter and jam  
2.50 €

Croissant 1.50 €

## **TAPAS, abholen oder bringen lassen!**

Wir haben unsere TAPAS-Gerichte so gestaltet, dass die Handhabung für Sie so einfach wie möglich ist. So liefern wir ausschliesslich kalte TAPAS-Gerichte, damit Sie unsere Tulipan TAPAS zeit- und technik-unabhängig servieren können.

Alle TAPAS-Gerichte sind in nachhaltigen und umweltfreundlichen Weckgläsern angerichtet. Diese Gläser sind stapelbar und werden in robusten Kisten kostenpflichtig geliefert oder Sie holen die Lieferung kostenlos bei uns ab.

Wir empfehlen zu allen TAPAS-Gerichten unsere knusprigen Baguettes, welche jedes Gericht wunderbar abrunden. Dazu können wir auch ein Holzbrett und ein Brotmesser liefern.

### **Lieferkonditionen**

Lieferung und Abholung innerhalb von Einsiedeln	Fr. 80.00
Sie holen die Lieferung selber ab und bringen diese zurück	Fr. 0.00
Lieferungen ausserhalb von Einsiedeln / Grundpauschale	Fr. 80.00
zusätzlich pro Kilometer bei Lieferung und Abholung	Fr. 1.50
Koch/Köchin vor Ort / ab Restaurant Tulipan / pro Std.	Fr. 80.00
Kellner/-in vor Ort / ab Restaurant Tulipan / pro Std.	Fr. 50.00
Miete Besteck, Servietten / pro Person	Fr. 3.00
Miete und Reinigung Weinglas / pro Stück	Fr. 1.00
Miete und Reinigung Wasserglas / pro Stück	Fr. 0.50
Miete und Reinigung Weckglas / pro Stück	Fr. 0.00
Miete und Reinigung Holzbrett und Brotmesser	Fr. 10.00

**Jetzt TAPAS bestellen**

**055 412 88 88**  
**info@restaurant-tulipan.ch**



## TAPAS olé!

\*

\*

Alle TAPAS werden im Weckglas mit Glasdeckel geliefert  
Pro Gast empfehlen wir 3 - 5 Gläser

### Carne

**Jamón Serrano**, luftgetrockneter spanischer Schinken Fr. 8.50  
mit spanischen marinierten Oliven

**Chorizo**, ein leicht pikante spanische Trockenwurst Fr. 7.50  
serviert mit unserem Auberginen-Linsensalat

### Del mar

**Spanischer Tintenfisch-Salat** mit Kräutern mariniert und Fr. 8.50  
verfeinert mit BIO-Kartoffeln und Oliven

**Zarte Kabeljau-Bällchen** im selbstgemachten Kartoffelstock Fr. 8.50  
und serviert mit einer pikanten Peperoni-Sauce

### Vegetariano

**Mini-Peperoni** im Ofen gebacken serviert mit Meeressalzflocken Fr. 6.50

**Geröstetes mediterranes BIO-Ofengemüse** Fr. 7.50  
serviert mit spanischen Manchego-Schafskäse

**Linsen-Auberginen Salat** mit frischen Kräutern und Zitronensaft Fr. 6.50

**Spanische Tortilla** mit BIO-Kartoffeln, Trachslaur Eiern, Fr. 7.50  
Zwiebeln und Olivenöl

### Dulce

**Hausgemachte Crema catalana** mit einer feinen Karamelkruste Fr. 7.50

**Pierres Schokoladenkuchen** Fr. 7.00

### Pan

**Knuspriges Baguette**, Weismehl oder Vollkorn Fr. 5.00  
Ein Baguette reicht für 2-3 Personen



## Unser Schweizer «Champagner»

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
<b>MAULER CUVÉE SWITZERLAND</b> Brut / Flaschengärung Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin blanc	Fr. 9.00	Fr. 45.00
<b>MAULER CUVÉE TRADITION ROSÉ</b> Brut / Flaschengärung Trauben: Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Fr. 11.50	Fr. 55.00

## Weissweine

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
<b>INITIO LEUTSCHEN</b> Kloster-Kellerei Einsiedeln, Leutschen Traube: Müller-Thurgau  <i>Unser Weisser aus Einsiedeln. Gekeltert ohne Säureabbau, zeigt der Wein viel Fruchtroma und Frische.</i>	Fr. 8.00	Fr. 55.00
<b>CHASSELAS AOC</b> Keller am See, Christian Dextl, Ligerz BE Traube: Chasselas  <i>Dieser spritzige Klassiker streift das verstaubte Image des Chasselas locker ab und weiss zu verblüffen!</i>	Fr. 7.50	Fr. 51.00
<b>CHARDONNAY AOC</b> Cave Biber, Jürg Bieber, Salgesch VS, Schweiz Traube: Chardonnay  Aromatisches und lebhaftes Bouquet, Aromen von Zitrusfrüchten und feine Mineralität; am Gaumen ausgewogen und rassig, sowie ein anhaltendes und erfrischendes Finale.	Fr. 8.00	Fr. 55.00
<b>FLORA</b> Birgit Wiederstein, Carnuntum, Göttlesbrunn, Österreich Traube: Premium Grüner Veltliner (von alten Reben)  <i>Bouquet von Zitrusfrüchten und Steinobst, aber auch floralen und mineralischen Noten; am Gaumen komplex und elegant; erinnert im Aroma an Kaktusfrüchte und Kräuter; anhaltendes und animierendes Finale</i>		Fr. 49.00
<b>BIANCO DEL TICINO ELSEBETH DOC</b> Simone Favini & Claudio Widmer, Mendrisio TI, Schweiz Trauben: Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonnay  <i>In der Nase finessenreich und exotisch mit Noten von Mango, Papaya, Melone sowie- ganz subtil- Holz; im Mund frisch und fruchtig, vollmundig, ausbalanciert und weich; langes Ende mit tollem Nachhall.</i>		Fr. 54.00





GRANJA  
**EL DRAC DE SANT JORDI**  
XOCOLATERIA



## Roséwein

\*

\*

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
<b>ARROSÉ DOC</b> Cantine Riva Morcôte TI, Schweiz Traube: Merlot	Fr. 6.50	Fr. 43.00

*Leuchtendes, unfiltriertes Lachsrot; betörendes, filigranes Bouquet aus dunklen und roten Beeren sowie Kirschen; am Gaumen frisch und harmonisch, weiche Gerbstoffe, erneut schöne Frucht und mineralische Würze.*

## Rotweine

\*

\*

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
<b>LEUTSCHNER KONVENT</b> Kloster-Kellerei Einsiedeln, Leutschen SZ Traube: Blauburgunder	Fr. 8.50	Fr. 58.00

*Unser Roter aus Einsiedeln. Nach klassischer Maischegärung reift er für 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche.*

<b>16 LUNE MERLOT DOC</b> Cantine Riva Morcôte TI, Schweiz Traube: Merlot	Fr. 7.00	Fr. 48.00
---	----------	-----------

*Leuchtendes Dunkelrot; filigranes Bouquet aus dunklen und roten Beeren und Kirschen; im Mund frisch und harmonisch mit weichen Gerbstoffen, schöner Frucht und mineralischer Würze; köstliches und sehr bekömmliches Finale*

<b>HUMAGNE ROUGE DU VALAIS AOC</b> Daniel Magliocco, St-Pierre-de-Clages VS, Schweiz Traube: Humagne Rouge	Fr. 7.00	Fr. 48.00
--	----------	-----------

*In der Nase typische und klare Aromen von jungen schwarzen Früchten, Gewürzen und Leder; am Gaumen kräftig mit niedriger Säure; tolles Tanningerüst und ein beruhigender, ausgewogener und frischer Körper; lebendiges Finale*

<b>HELVET AOC</b> Cave Biber, Jürg Bieber, Salgesch VS, Schweiz Trauben: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon		Fr. 49.00
---	--	-----------

*Glänzendes Rubinrot; im Bouquet offenbart sich eine ausgeprägte Fruchtnote - vor allem Cassis; am Gaumen sehr harmonisch, erneut viel Frucht, elegant, gut strukturiert und äusserst trinkfreudig; angenehmes und anhaltendes Finale*

Flasche  
7.5 dl

**RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC**

David Sterza, Fumane, Veneto, Italien

Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella

Fr. 56.00

*Sattes Rubinrot; betörender Duft nach reifen Früchten, Kakao und süßen Gewürzen; am Gaumen saftig, kräftig und perfekt ausbalanciert, mit lebhaften Geschmackseindrücken und einem lang anhaltenden Abgang, der Lust auf den nächsten Schluck macht*

**MONTESECONDO IGT**

Silvio Messana, San Casciano in Val Di Pesa, Toskana, Italien

Traube: Sangiovese

Fr. 52.00

*Leuchtendes Rubinrot; in der Nase zart und würzig und eine wunderbar elegante Frucht; am Gaumen deftig und angenehm lebendig, trinkfreudig und wiederum herrlich würzig und saftig; im Abgang frisch und präsent, eine schöne und bleibende Balance von Tanninen, Frucht und Säure*



[www.restaurant-tulipan.ch](http://www.restaurant-tulipan.ch)