

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)
- 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



CAVA

*

*

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
Arts de Luna Brut - DO Cava Brut / Flaschengärung Produzent: Bodegas Murviedro Traube: Macabeo	Fr. 7.00	Fr. 48.00

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen sowie feiner, dichter Schaum; fruchtiges Bouquet mit floralen Anklängen; am Gaumen üppig, samtig und dank des feinen Schaums ausgeglichen und harmonisch; langer, genussvoller Abgang

WEISSWEINE

*

*

	offen pro dl	Flasche 7.5 dl
Gran Sello Blanco 2018 Produzent: Bodegas Gran Sello Trauben: Verdejo, Macabeo	Fr. 6.50	Fr. 40.00

Helles Zitronengelb; Bouquet von Grapefruit, Stachelbeere und Holunderblüten; am Gaumen wiederholen sich die Aromen der Nase; sehr frisch, süffig und fruchtbetont mit Noten von Zitrusfrüchten, Limetten und Grapefruit; im Abgang erneut fruchtig und harmonisch

Eidos de Padriñán 2017 Produzent: Adega Eidos Traube: Albariño	Fr. 7.50	Fr. 51.00
---	----------	-----------

Strohgelb mit grünen Reflexen; in der Nase mineralisch-fruchtig mit Noten von Granit, karamellisierter Ananas, Nektarinen sowie den typischen Aromen von reifer Zitrone, Limette und Jasminblüten; im Mund samtig-weich und harmonisch mit schöner Frucht und markanter, reifer Säure, die Spannung und Trinkfluss erzeugt

ROSÉWEIN

*

*

Rosado Perlarena Produzent: Dominio del Bendito Trauben: Tinta de Toro, Verdejo, Syrah	Fr. 6.00	Fr. 40.00
---	----------	-----------

Lachsfarben hell mit fruchtigen Aromen von Himbeere, Zitrusfrüchten, Mandarine; im Gaumen frische Zitrus- und Anisnoten

Wenn die Weinflaschen lediglich geliefert werden und nicht geöffnet und serviert, dann ziehen wir vom Flaschenpreis CHF 25.00 ab

ROTWEINE



offen pro dl	Flasche 7.5 dl
-----------------	-------------------

Paal 01 Syrah Caudalia DO 2015
Produzent: Bodegas Caudalia
Traube: Syrah

Fr. 7.00

Fr. 47.00

Kirschrot mit violetten Reflexen; in der Nase ausgeprägter Duft von reifen Beeren und schwarzem Pfeffer; am Gaumen gut strukturiert, frisch und fruchtig-würzig, angenehm geschmeidig und elegant; langer Abgang

Prado Rey Crianza DO
Produzent: Real Sitio de Ventosilla
Trauben: Tempranillo, Merlot

Fr. 7.50

Fr. 51.00

Klares, helles Brombeerrot; in der Nase fruchtig mit Wald- und Blumenaromen; im Mund würzig-nussige Noten von Vanille, Kokos und Zimt sowie schön eingebundene Säure; nachhaltiger Abgang mit charmanter Süsse

ORTO
Produzent: Orto
Trauben: Cari, Garnacha, Cab. Sauv. Tempranillo

Fr. 8.00

Fr. 55.00

klares Rubinrot; in der Nase offen und frisch mit fruchtigen Aromen von roten Kirschen, wilden Himbeeren, frischen Erdbeeren und einem Hauch Cassis, blauen Veilchen und dezenter Würze; am Gaumen wiederum frisch, zudem leichtfüssig, elegant mit feinen Tanninen, belebender Säure und präsender Fruchtaromatik von roten Beeren sowie Kirschen und Pflaumen; mittelkräftiges Finale mit erfrischender Fruchtnote

**Wenn die Weinflaschen lediglich geliefert werden und nicht
geöffnet und serviert, dann ziehen wir vom Flaschenpreis
CHF 25.00 ab**



GRANJA
EL DRAC DE SANT JORDI
XOCOLATERIA





www.restaurant-tulipan.ch