

CAFÉ ST. MARTIN

ANLÄSSE – BANKETTE - SEMINARE



AltersZentrum St. Martin | Sursee

St. Martinsgrund 9

6210 Sursee

Liebe Gäste

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge und beraten Sie bei der Organisation Ihres Anlasses. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Leiterin Restauration
Brigitte Jost

Tel. 041 925 09 07
brigitte.jost@stadtsursee.ch

Leiterin Hotellerie
Heidi Stampfli

Tel. 041 925 07 05
heidi.stampfli@stadtsursee.ch

AltersZentrum St. Martin
Verwaltung

Tel. 041 925 07 00
verwaltung@stadtsursee.ch

Apéro-Vorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängel, pro Person	Fr. 1.50
Käsewürfel-Trauben-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Sprinz-Möckli, mundgerecht gebrochen	Fr. 2.50
Verschiedene Canapés, pro Stück	Fr. 2.50
Kleine Sandwiches (Partybrötli)	Fr. 3.00
Grissini mit Rohschinken, pro Stück	Fr. 2.00
Gefülltes Pizzabrot, pro Portion	Fr. 2.50
Hausgemachter Speckgugelhopf, pro Person	Fr. 2.00
Schinkengipfeli, pro Stück	Fr. 2.00
Chäschüechli, pro Stück	Fr. 2.00
Apérohäppchen kalt und/oder warm, pro Person (3 – 5 Stücke)	Fr. 9.00
Fleisch- und Käseplatte gemischt, pro Person	Fr. 15.00

Für spezielle Apéros haben wir für Sie eine vielfältige Auswahl bereit.

Fragen Sie nach unseren detaillierten Apérovorschlägen.

Menüvorschläge

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Suppe und einen gemischten Salat.

Wenn Sie einen Teil des Menüs nicht wünschen, gibt es keine Preisermässigung.

Tagesmenü / Wochenhit (In der Regel fleischlos) / Saisonhit

Montag – Samstag	Fr. 19.50 (Menü / Saisonhit)	Fr. 17.00 (Wochenhit)
Sonn- und Feiertage	Fr. 25.00 (Menü / Saisonhit)	Fr. 21.00 (Wochenhit)

Menü 1 (fleischlos) Fr. 22.50

Ravioli oder Tortellini mit saisonaler Füllung
an Weisswein-Rahmsauce

Menü 2 Fr. 22.50

Blätterteigpastetli mit Brätkügeli in Champignonsrahmsauce
Erbsli und Rüeblli

Menü 3 Fr. 26.50

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“
Wildreis
2 Saisongemüse

Menü 4 (saisonal bedingt) Fr. 28.50

Gebratenes Felchenfilet vom Sempachersee, mit Mandelbutter
Salzkartoffeln
Blattspinat

Menü 5 Schwein Fr. 27.50

Paniertes Schweins- oder Kalbsschnitzel Kalb Fr. 35.50
Pommes frites
2 Saisongemüse

Menü 6 Fr. 28.50

Pouletbruststreifen in Currysauce
Trockenreis
Früchtegarnitur

Menü 7	Schwein	Fr.	27.50
Schweins- oder Kalbsschnitzel mit Champignonsrahmsauce	Kalb	Fr.	35.50
Butternudeln			
2 Saisongemüse			

Menü 8	Schwein	Fr.	28.50
Piccata milanese (Kalbs- oder Schweinsschnitzel)	Kalb	Fr.	36.50
Spaghetti, Tomatensauce			
2 Saisongemüse			

Menü 9		Fr.	24.50
Heisser Buureschinken mit Kartoffelgratin und Bohnen oder mit Kartoffelsalat			

Menü 10		Fr.	34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art			
Röstikroketten			
2 Saisongemüse			

Menü 11		Fr.	35.50
Geschmorter Rindsbraten in Rotweinsauce			
Polenta			
2 Saisongemüse			

Menü 12	Schwein	Fr.	40.50
Schweins- oder Kalbsfilet-Medaillon mit Steinpilzsauce	Kalb	Fr.	50.50
Butternudeln			
2 Saisongemüse			

Menü 13		Fr.	32.50
Pouletbrust, mit Frischkäse gefüllt, Kräuterjus			
Tomatenrisotto			
2 Saisongemüse			

Menü 14		Fr.	29.50
Rindsfleischvogel			
Kartoffelstock			
2 Saisongemüse			

Kalte Teller / Fitnesssteller

Kalte Teller

Martinsteller (Trockenfleisch, Salami, Schinken, Aufschnitt, Käse, Selleriesalat)	Fr. 17.50
Fleisch- und Käseteller gemischt	Fr. 18.50
Salatteller gross	Fr. 13.00
Wurstsalat garniert	Fr. 16.00

Fitnesssteller

mit Schweinssteak, Kräuterbutter	Fr. 21.50
mit Pouletbrüstli, Kräuterbutter	Fr. 23.50
mit Kalbsschnitzel Nature, Kräuterbutter	Fr. 28.00
mit Lachstranche, Dillsauce	Fr. 25.00
mit Fischknusperli, Tartar-Sauce	Fr. 23.50

Seminarpauschalen

Znünipause (Getränke nach Wahl, Früchte, Brötli oder Gipfeli)	Fr. 6.00
3-Gangmenü (Tagesmenü oder Wochenhit) inkl. Getränke (Mineralwasser, Grandewasser, Kaffee, Tee)	Fr. 25.00
4-Gangmenü (Tagesmenü oder Wochenhit mit Dessert) inkl. Getränke (Mineralwasser, Grandewasser, Kaffee, Tee)	Fr. 29.00
Zvieripause (Getränke nach Wahl, Früchte, Gebäck)	Fr. 8.00
Elmer Mineralwasser , ganzer Tag (im Seminarraum)	Fr. 6.00
Seminarpauschale 1: (Znünipause, 3-Gang-Menü, Zvieripause, Mineral ganztags)	Fr. 42.00
Seminarpauschale 2: (Znünipause, 4-Gang-Menü, Zvieripause, Mineral ganztags)	Fr. 45.00

Über Raummieten und Miete von Hilfsmitteln beraten wir Sie gerne.

Süssspeisen

Diverse Tortenstücke, garniert (z. B. Schwarzwäldertorte, Grand Marnier-Torte, Williamstorte, Quarktorte, Ananastorte, Himbeertorte, Zitronentorte, Eistorte Nougat)	Fr. 4.50
Hausgemachte Joghurt-Fruchtschnitten	Fr. 4.50
Crèmeschnitte	Fr. 3.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.00
Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 5.00
Hausgemachte Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 6.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Saisonfrüchten	Fr. 6.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	Fr. 8.50
Hausgemachtes Tiramisu (klassisch oder mit Saisonfrüchten)	Fr. 7.50
Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm)	Fr. 8.50
Tagesdessert (Donnerstag und Sonntag), garniert	Fr. 4.00
Dessertteller Surprise	Fr. 10.50
Dessertbuffet, pro Person (4 – 5 verschiedene Desserts)	Fr. 15.00

Diverse saisonale Glace-Spezialitäten (siehe Glacekarte)

Frühstücksbuffet / Brunch

Kleines Frühstück

Fr. 18.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Früchtekorb

Grosses Frühstück

Fr. 24.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Aufschnitt, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Joghurt, Quark
Cornflakes, Müesli, Haferflocken
Früchtekorb

Brunch zur Auswahl

ab Fr. 30.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Aufschnitt, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Joghurt, Quark
Cornflakes, Müesli, Haferflocken
Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei
Bratspeck, heisser Fleischkäse, heisser Schinken
Suppe, Röstli, Geschnetzeltes, Äpler Makronen
Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet
Fruchtsalat, Crème, Caramelköpflli, Tiramisu, Kuchen

Kalte und warme Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Elmer Mineralwasser, Elmer Citro
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco
Rivella rot, Rivella blau
Ramseier Süssmost, Ramseier Schorle
Eistee

Ganzes Sortiment im Offenausschank

Elmer Mineralwasser à discretion, pro Person		Fr.	4.00
Ausgewähltes Sortiment	1 l	Fr.	8.00
Ausgewähltes Sortiment	1½ l	Fr.	10.50
Ramseier Orangenjus	1 l	Fr.	8.50
Granderwasser	1 l	Fr.	3.00

Bier

mit Alkohol	Eichhof Braugold 5.2 % vol	3.3 dl	Fr.	4.50
	Eichhof Lager 4.8 % vol	5.8 dl	Fr.	5.00
	Eichhof Radler 2.0 % vol	3.3 dl	Fr.	4.50
Ohne Alkohol	Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	Fr.	4.50
	Eichhof alkoholfrei	5 dl	Fr.	5.00

Warme Getränke

Café Crème, Café Nature, Espresso, Schale	Fr.	3.50
Tee Crème, Tee Nature	Fr.	3.50
Cappuccino	Fr.	4.00
Café Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Chrüter, Kirsch	Fr.	4.80
Café Coretto-Grappa	Fr.	5.50
Café Surprise (mit Schnaps und Rahm)	Fr.	5.80

Weine und Spirituosen

Weine weiss

Wallis

Johannisberg Ravanay du Valais AOC, Rouvinez 75 cl Fr. 45.00

Waadt

Epesses AOC Chatally, Louis Bovard 50 cl Fr. 19.00

St. Saphorin AOC La Rionde, Fonjallaz 75 cl Fr. 41.00

Tessin

Merlot bianco-Chasselas, Il Martin Pescatore, Matasci 50 cl Fr. 19.00

Ticino bianco DOC Vallombrosa, Tamborini 75 cl Fr. 41.00

Österreich

*Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund, Dockner 75 cl Fr. 37.00

Spanien

Navarra DO Chardonnay, Senorio de Otazu 75 cl Fr. 36.00

Weine rosé

Wallis

Oeil de Perdrix du Valais AOC, Cave St. Pierre 50 cl Fr. 20.00

Schaumwein

Italien

Prosecco DOC Trevisio Spumante Brut, Il Colle 75 cl Fr. 28.00

Weine rot

Ostschweiz

Malanser Blauburgunder AOC, von Salis	50 cl	Fr.	21.90
Cabernet-Pinot Noir Barrique VDP, Nadine Saxer	75 cl	Fr.	49.00

Luzern

Pinot Noir VDP, Brunner	75 cl	Fr.	41.00
Malbec-Pinot Noir Luzern AOC Eichberg, Brunner	75 cl	Fr.	45.00

Wallis

Syrah du Valais AOC Fût de Chêne, Jaques Germanier	75 cl	Fr.	49.00
--	-------	-----	-------

Tessin

Ticino Merlot DOC, Il Picchio Rosso, Matasci	50 cl	Fr.	19.00
Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico, Tamborini	75 cl	Fr.	45.00

Österreich

Small Hill Burgenland Cuvée rot, Hillinger	75 cl	Fr.	39.00
--	-------	-----	-------

Italien

Primitivo Salento IGT, Senza Parole	50 cl	Fr.	20.80
Primitivo Puglia IGP, Lamadoro	75 cl	Fr.	28.00
Aglianico del Vulture DOC Basilium, Terre dei Portali	75 cl	Fr.	29.00
Valpolicella Classico Superior DOC Ripasso Le Preare, Negrar	75 cl	Fr.	39.00

Spanien

Rioja DOCa Bordón Crianza, Bodegas Franco Españolas	50 cl	Fr.	20.00
Rioja DOCa Bordón Crianza, Bodegas Franco Españolas	75 cl	Fr.	31.00
Vallegarcia Petit Hipperia, Vino de la Tierra de Castilla	75 cl	Fr.	41.00

Australien

Shiraz Langhorne Creek Bremerview, Bleasdale	75 cl	Fr.	42.00
--	-------	-----	-------

Argentinien

Malbec Mendoza Reserve Rui Reguinga, Fabre	75 cl	Fr.	30.80
--	-------	-----	-------

Spirituosen

Kirsch 40%vol, Williams 37.5%vol	2 cl	Fr.	3.50
Grappa 40%vol, Vieille Prune 40%vol, Apricotine 43%vol	2 cl	Fr.	4.00
Bündner Röteli 22%vol	4 cl	Fr.	4.00
Cognac Hennessy 40%vol	2 cl	Fr.	5.00
Baileys 17%vol	4 cl	Fr.	5.00
Calvados 40%vol	2 cl	Fr.	5.00

Bowle

Früchtebowle je nach Saison	1 lt	Fr.	15.00
-----------------------------	------	-----	-------

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb, Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Kaninchen	Schweiz
Poulet	Schweiz
Truten	Schweiz, Brasilien
Fisch	Schweiz, Alaska, Dänemark, Holland, Norwegen, Russland
Wild	Schweiz, Österreich, Italien, Deutschland, Neuseeland
Wurstwaren	Schweiz, Italien
