

Café St. Martin

Anlässe
Bankette
Seminare



Ein Zuhause wie ich es brauche.

AltersZentrum St. Martin  Sursee

Liebe Gäste

Bei der Organisation Ihres Anlasses beraten wir Sie gerne. Unsere Menüvorschläge gelten ab 8 Personen. Wir bitten Sie, sich auf ein Menu festzulegen. Bei Spezialwünschen oder bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich an uns. Wir bieten Ihnen Alternativen an.

Leiterin Restauration

Brigitte Jost, Telefon 041 925 09 07
brigitte.jost@alterszentrum-sursee.ch

Stv. Leiterin Restauration

Irène Furrer, Telefon 041 925 07 07

Leiterin Hotellerie

Heidi Stampfli, Telefon 041 925 07 05
heidi.stampfli@alterszentrum-sursee.ch

Apéro-Vorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängel, pro Person	Fr. 1.70
Käsewürfel-Trauben-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Sprinz-Möckli, mundgerecht gebrochen, pro Person	Fr. 3.00
Oliven assortiert, pro Person	Fr. 3.00
Verschiedene Canapés, pro Stück	Fr. 3.50
Kleine Sandwiches (Partybrötli), pro Stück	Fr. 3.50
Pizza-Schnecken, pro Person	Fr. 3.50
Focaccia mit Kräutern, pro Person	Fr. 2.50
Focaccia mit Oliven oder Tomaten, pro Person	Fr. 3.00
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

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 8.50
Tomaten-Mozzarella Salat (Saison)	Fr. 9.50
Geräucherter Lachsteller mit Meerrettichschaum, Buttertoast	Fr. 16.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	Fr. 15.50
Gebratenes Sommergemüse mit Burrata (Saison)	Fr. 16.00

Suppen

Tagessuppe	Fr. 4.50
Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen 	Fr. 6.00
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Karottencrèmesuppe	Fr. 6.50
Minestrone	Fr. 7.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 6.50
Geflügelcrèmesuppe	Fr. 6.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	Fr. 7.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 7.00
Tomatencrèmesuppe	Fr. 6.50

Hauptgerichte

Zu den Hauptgerichten mit Fleisch oder Fisch servieren wir Ihnen jeweils saisonales Gemüse und wahlweise Butternudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Pommes frites, Röstikroketten, Reis, Risotto, Polenta oder Rösti.

Fisch

Gebratener Lachs mit Sauerrahm-Kräutersauce	Fr. 25.00
Fischknusperli mit Tartar-Sauce	Fr. 23.00
Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter	Fr. 27.50

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch in Currysauce	Fr. 22.50
Gebratene Pouletroulade mit saisonaler Füllung	Fr. 25.00
Pouletbrüstli mit Kräuterschaum	Fr. 24.00

Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr. 26.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	Fr. 30.50

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 31.50
Wienerschnitzel	Fr. 32.00
Piccata Milanese	Fr. 32.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 36.00
Kalbsfilet-Medailon an Steinpilzsauce	Fr. 37.50

Schwein

Schweins schnitzel paniert	Fr. 22.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsause	Fr. 22.50
Schweinsfilet-Medaillon mit Calvados-Rahmsauce	Fr. 33.50

Wild (saisonal)

Hirschgeschnetzeltes	Fr. 29.00
Hirschpfeffer	Fr. 27.50

Weitere Hauptgänge

Tagesmenü-Hauptgang	Fr. 18.00 / Fr. 24.00 Sonn- und Feiertage
Wochenmenü-Hauptgang	Fr. 17.00 / Fr. 23.00 Sonn- und Feiertage
Blätterteigpastetli mit Brätchügeli in Champignonrahmsauce, Erbsli und Rüepli	Fr. 22.50
Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 20.50
Chäs-Chnöpfli mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 20.50
Kichererbsen-Curry mit Basmatireis	Fr. 22.50

Dessert

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
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
Konfekt (Preis und Angebot auf Anfrage, pro Person)	Fr. 1.50/Fr. 2.50
Dessertteller Surprise	Fr. 10.50
Dessertbuffet, pro Person (4 – 5 verschiedene Desserts)	Fr. 15.00

Diverse saisonale Glace-Spezialitäten (siehe Glacekarte)

Seminarpauschalen

Pause

(Getränke nach Wahl, Früchte, Gebäck oder Brötli/Gipfeli)

Fr. 8.00

Seminarpauschale 1

(Znünpause, 3-Gang-Menü vom Tagesangebot, Zvieripause, Mineral ganztags)

Fr. 54.00

Seminarpauschale 2

(Znünpause, 4-Gang-Menü vom Tagesangebot, Zvieripause, Mineral ganztags)

Fr. 59.00

Über Raummieten und Miete von Hilfsmitteln beraten wir Sie gerne.



Kalte und warme Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

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

Ganzes Sortiment im Offenausschank

Ausgewähltes Sortiment	1 l	Fr. 8.00
Ausgewähltes Sortiment	1½ l	Fr. 10.50
Ramseier Orangenjus	1 l	Fr. 9.00
Granderwasser	1 l	Fr. 3.00

Bier

mit Alkohol	Appenzeller Quöllfrisch 4.8 % vol	3.3 dl	Fr. 4.50
	Appenzeller Quöllfrisch 4.8 % vol	5.0 dl	Fr. 5.50
Ohne Alkohol	Appenzeller Zitronen Panache	3.3 dl	Fr. 4.50
	Appenzeller Sonnwendlig	3.3 dl	Fr. 4.50

Warme Getränke

Café Crème, Café Nature, Espresso, Schale	Fr. 3.50
Tee Crème, Tee Nature	Fr. 3.50
Cappuccino	Fr. 4.50
Café Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Chrüter, Kirsch	Fr. 5.00
Café Coretto-Grappa	Fr. 6.50
Café Surprise (mit Schnaps und Rahm)	Fr. 7.00

Weine

Weine weiss

Wallis

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

Waadt

Epesses AOC, Fonjallaz 50 cl Fr. 22.50

St. Saphorin AOC Le Méridien, Louis Bovard 75 cl Fr. 41.00

Tessin

Merlot bianco-Chasselas, Il Martin Pescatore, Matasci 50 cl Fr. 20.20

Ticino bianco DOC Vallombrosa, Tamborini 75 cl Fr. 41.00

Genf

Chardonnay Genève AOC, Domaine des Rothis, Dardagny 75 cl Fr. 33.50

Österreich

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

Weine rosé

Wallis

Oeil de Perdrix du Valais AOC, Cave St. Pierre 50 cl Fr. 21.50

Schaumwein

Italien

Prosecco DOC Trevisio Spumante Brut, Il Colle 75 cl Fr. 30.50

Weine rot

Ostschweiz

Malanser Blauburgunder AOC, von Salis	50 cl	Fr. 23.50
Cabernet-Pinot Noir Barrique VDP, Nadine Saxer	75 cl	Fr. 49.00

Luzern

Pinot Noir VDP, Brunner	75 cl	Fr. 41.00
Malbec-Pinot-Zweigelt Noir Luzern AOC Eichberg, Brunner	75 cl	Fr. 47.50

Wallis

Syrah Valais AOC, Primus Classicus	75 cl	Fr. 49.00
------------------------------------	-------	-----------

Tessin

Ticino Merlot DOC, Il Picchio Rosso, Matasci	50 cl	Fr. 20.20
Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico, Tamborini	75 cl	Fr. 45.00

Österreich

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

Frankreich

Domaine de la Jasse Vieilles, Combaillaux	75 cl	Fr. 35.50
---	-------	-----------

Italien

Primitivo Salento IGT, Senza Parole	50 cl	Fr. 21.50
Primitivo Puglia IGP, Lamadoro	75 cl	Fr. 31.50
Valpolicella Classico Superior DOC Ripasso Le Preare, Negrar	75 cl	Fr. 41.00
Alturis, Cabernet Sauvignon Venezia Giulia IGP	75 cl	Fr. 33.50
Bayamore Terre Siciliane, IGT	75 cl	Fr. 35.50
Sisyphos Campania, IGT	75 cl	Fr. 44.50

Spanien

Rioja DOCa Bordón Crianza, Bodegas Franco Españolas	50 cl	Fr. 22.50
Costers del Segre DO Alges, Clos Pons	75 cl	Fr. 38.50
Vallegarcia Petit Hipperia, Vino de la Tierra de Castilla	75 cl	Fr. 41.00



Spirituosen / Aperitif

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

Aperitif

Gespritzter Weisswein		Fr. 5.00
Martini weiss 15 % vol., Cynar 16.5 % vol., Campari Bitter 23 % vol.	4 cl	Fr. 6.00
Aperol-Spritz mit Weisswein		Fr. 8.00
Martini alkoholfrei	4 cl	Fr. 6.00

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb, Rind: Schweiz | Lamm: Schweiz, Neuseeland | Kaninchen: Schweiz | Poulet: Schweiz | Truten: Schweiz
Fisch: Schweiz, Alaska, Dänemark, Holland, Norwegen | Wild: Schweiz, Neuseeland | Wurstwaren: Schweiz, Italien

Allergene

Über die Zusammensetzung der Speisen und allfällig enthaltene Allergene geben die Mitarbeitenden der Restauration und Küche gerne Auskunft.

Ein Zuhause wie ich es brauche.

AltersZentrum St. Martin  Sursee