



À-la-carte-Gerichte

Vorspeisen

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
7.50

Kürbissuppe

mit gerösteten Kernen und Rahm 9.50

Salat vom Buffet

mit verschiedenen Garnituren und unseren hausgemachten Saucen, bedienen Sie sich selbst

Vorspeise 8.50
Hauptspeise 17.50

Nüsslisalat mit Hausdressing

gehacktem Ei und Croutons 11.50
mit knusprigen Speck dazu 13.50

Deklaration

Unser Kalb- Schweine- und Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Die Felchenfilets sind aus dem Vierwaldstättersee. Milchprodukte, Eier sowie Gemüse und Früchte werden, wenn möglich von regionalen Produzenten bezogen.

Unverträglichkeiten

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptgänge

Gebackene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

mit Remouladensauce, Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

Gebackene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten sowie Remouladensauce

kleine Portion 29.50
Hauptspeise 33.50

Gerolltes Schweins Cordon bleu

mit Pommes frites und Gemüse der Saison

Hauptspeise 29.50

Geschmorte Kalbshaxe

mit Kartoffelstock und Gemüse der Saison

Hauptspeise 36.50

Geschnetzelte Kalbsleber

mit Kräutern und Zwiebeln dazu Weissweinsrisotto und Gemüse der Saison

kleine Portion 33.50
Hauptspeise 37.50

Kürbisrisotto

mit Kürbiskernen und geriebenem Käse

kleine Portion 19.50
Hauptspeise 23.50



Süsses

Tagesdessert

von unseren Lernenden zubereitet

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot

6.00

Hausgemachtes Caramelköppli

mit Rahm

7.50

Apfelküchlein

mit Zimtzucker und Vanilleglace

gross

12.00

klein

8.50

Eiskaffee

mit Moccarahmglace, Espresso und Rahm

ohne Kirsch

9.50

mit Kirsch

11.00

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanillerahmglace

9.50

mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Annamia

Vanillerahmglace und Süssmostsorbet

mit Fruchtsalat und Rahm

11.00

Rahmglaces Schintbühl

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca,

Joghurt-Heidelbeere pro Kugel 3.50

Rahmzuschlag 1.50

Sorbets

Sorbet Süssmost pro Kugel 3.50

Rahmzuschlag 1.50

Getränke

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Treviso Extra Dry, Il Colle,
S. Pietro di Feletto, Italien,

2 dl.

16.00

Weissweine

Cuvée 3 bianco, Tamborini, Tessin
Pinot blanc, Chardonnay, Merlot

1 dl.

6.50

Chardonnay Plantamour

Landolt Weine, Genf

5 dl.

24.50

Rotweine

Cuvée 1, Tamborini, Schweiz

Merlot

1 dl.

6.50

Pinot Noir La Bannière

Landolt Weine, Wallis

5 dl.

24.50



Kalte Getränke

Luzerner Wasser

Mit oder ohne Kohlensäure

2 dl	2.50
3 dl.	3.50
5 dl.	4.50
1 l.	7.00

Für Sirup berechnen wir den selben Preis

Rivella Rot, Rivella Blau, Coca Cola, Coca Cola Zero, 33 cl.	4.80
--	------

Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water , 20 cl.	4.80
San Bitter , 10 cl.	4.80

Luzerner Apfelsaft, Schorle, Orangensaft	
2 dl.	3.00
3 dl.	4.00
5 dl.	5.50
1 l.	9.00

Heissgetränke

Kaffee (Espresso, Kaffee crème, Schale)	4.30
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.50
Ovo und Schoggi	4.30
Milch heiss oder kalt	3.30
Tee in verschiedenen Sorten	4.30

Alkoholische Getränke

Bier

Lager (4,8%) 33 cl.	4.80
Alkoholfrei (0.0%) 33 cl.	4.80

Apéro

Martini weiss (15%), 4 cl.	6.50
Campari (23%), 4 cl.	6.50
Cynar (16,5%), 4 cl.	6.50
Mineralwasser oder Orangensaft als Zusatz, 10 cl.	2.00
Aperol Spritz	
Holunder Spritz (10%), 6 cl.	8.50
Cuba Libre (35 %)	8.50
GINsler Black Pearl mit Tonic (40%)	13.50

Digestif zum Verdauen

Spirituosen vom Bauernhof Thürig in Eich

Kirsch, Williams, Zwetschgen, Erdbeergeist 2 cl.	6.50
Vieille Prune, Vieille Kirsch , 2cl	7.50
GINsler Black Pearl aus Küsnacht (40%)4 cl.	10.00

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein,
Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige,
Spirituosen und Alcopops an unter
18-Jährige.

Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis
verlangen.

**Flaschenweine** (7,5 dl. sofern nicht anders vermerkt)**Schaumwein**

Prosecco Treviso Extra Dry, Il Colle, S. Pietro di Feletto, Veneto, Italien 49.00

Weissweine**Schweiz****Müller-Thurgau**

Brunner Weinmanufaktur, Eich/LU Müller-Thurgau 2023 49.00
Duftig-intensive Aromatik nach Papaya, Mango, Limonen und Wiesenblumen. Am Gaumen frisch, spritzig mit angenehmer Fruchtsüsse und gut integrierter Säure.

Abt Hironymus Sauvignon Blanc, 7 dl.

Weingut Klosterhof, Aesch/LU Sauvignon blanc 2023 56.00
In der Nase mit intensiven Aromen nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen erfrischend und ausgewogen, umhüllt von exotischer Passionsfrucht und Litschi-Note.

Cuvée 3 bianco

Tamborini, Tessin Pinot blanc, Chardonnay, Merlot 2023 45.00
In der Nase fruchtig mit Noten von exotischen Früchten und Ananas. Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Spanien**Verdejo Demimo**

Bodega Arroyo Izquierdo, Puras Verdejo 2023 39.00
In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Am Gaumen eine knackige, unglaublich erfrischende Säure und Aromen von Zitrone und Mango.

Rotweine**Schweiz****Cuvée 1 Merlot**

Tamborini, Tessin Merlot 2021 45.00
Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.

Weingut Heidegg, Gelfingen/LU Blauburgunder 2023 55.00
Eleganter Rotwein mit dezenter Beerendaromatik. Schöner Auftakt, ausgewogener Körper mit feinen Tanninen im Abgang.



Abt Dominikus Cuvée rot, 7 dl.

Weingut Klosterhof, Aesch/LU

Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa **2023** 57.00

Die historischen Wurzeln der Weinproduktion auf dem Klosterhof gehen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Seit 1905 ist der Hof im Besitz der Familie Huwiler. Ausgezeichnet als einer der besten Rotweine der Zentralschweiz.

Italien

Picus Superiore Piceno rosso

Azienda Agricola Simone Capecci, Marche

Sangiovese, Montepulciano **2022** 49.00

Intensive Kirschen- und Pflaumennoten treffen auf süsse Gewürze. Ein vollmundiger Wein mit harmonischen Tanninen.

Clarice Bolgheri rosso

Dario di Varia Eucaliptus, Toskana

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon **2021** 64.00

Vollmundiger Gaumen mit guter Balance von frischer dunkler Beerenfrucht und Röstaromen. Langes Finale. Fantastischer Wein eines kleinen, nur rund vier Hektaren umfassenden Weingutes. Geheimtipp für jede Weinliebhaberin und jeden Weinliebhaber.

Spanien

Torre Albéniz Reserva

Bodegas Penalba Lopez, Ribera del Duero

Tempranillo **2020** 67.00

Die Trauben werden nach biodynamischen Vorgaben angebaut. Der Wein wurde 25 Monate in Barriquefässer ausgebaut. Diese lange reife sorgt für dezente Barriquenoten und feinkörnige Tannine.



Restaurant Annamia

der St. Anna Stiftung

Gemeinsam gegen Verschwendung

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und möchten Lebensmittelabfälle minimieren. Dabei arbeiten wir mit dem Label „United Against Waste“ zusammen. Bitte beachten Sie, dass wir frische Zutaten verwenden und die Portionen entsprechend anpassen. Sind Sie nach dem Hauptgang noch nicht satt, können Sie gerne Nachservice bestellen. Sollten Sie nicht alles aufessen können, bieten wir Verpackungsmöglichkeiten für Reste an. Gemeinsam können wir einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



Wir wünschen Ihnen guten Appetit und zum Wohl

Das sind Ihre Gastgeber:

René Küng, Rita Goldbach, Thomas Thürig,

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Zentrums St. Anna.

Unsere Lieferantinnen und Lieferanten aus der Region

Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns und Stans

Fischerei Sabina Hofer, Meggen

Chretzenalp, Pilatus-Alpkäse

Käserei Flüeler, Alpnach

Bäckerei Kreyenbühl, Luzern

Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet

Mundo, Rothenburg

Bauernhof Thürig, Eich