



## À-la-carte-Gerichte

### Vorspeisen

#### Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot  
7.50

#### Tagessalat

kleiner Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing  
7.50

#### Verschiedene Frühlingsblattsalate

mit Spargeln, Radieschen und Hausdressing  
13.50

#### Salat vom Buffet

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

Vorspeise 8.50  
Hauptspeise 17.50

#### 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, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

#### Gebackene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten sowie Remouladensauce

kleine Portion 29.50  
Hauptspeise 33.50

#### Gebratenes Saiblingsfilet

auf Bärlauch Kartoffelpüree mit Spargelspitzen und Cherrytomaten

Hauptspeise 32.50

#### Gerolltes Schweins Cordon bleu

mit Pommes frites und Frühlingsgemüse

Hauptspeise 29.50

#### Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern

dazu Röstikroketten und Frühlingsgemüse

kleine Portion 33.50  
Hauptspeise 37.50

#### Grüne Spargeln Mailänder Art

mit Käse überbacken dazu gebratene Frühkartoffeln

Kleine Portion 24.50  
Hauptspeise 29.50



## Süsses

### Tagesdessert

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

### Coupe Romanoff

mit Erdbeeren und Vanillerahmglace  
gross 11.50  
klein 8.00

### Frische Erdbeeren

mit Rahm 9.00

### Eiskaffee

mit Moccarahmglace, Espresso und Rahm  
ohne Kirsch 9.50  
mit Kirsch 11.00

### Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanillerahmglace  
mit Schokoladensauce und Rahm 9.50

### 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 denselben 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 2024 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 2024 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 2023/2024 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** **2022** 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, Leiter Gastronomie

Thomas Thürig, Leiter Hotellerie und Wohnen

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der St. Anna Stiftung

Trinkgelder kommen allen Mitarbeitenden der St. Anna Stiftung zugute.

## **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

Seinet Comestibles, Luzern

Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet

Mundo, Rothenburg

Bauernhof Thürig, Eich