



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

Salat vom Buffet

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

Vorspeise 8.50
Hauptspeise 17.50

Ceviche

Doraden Würfel in Limettensaft kalt gegart mit Koriander, Tomaten und roten Zwiebeln garniert mit Bananen Chips

Vorspeise 16.50
Hauptspeise (mit Kartoffeln) 26.50

Charentais Melonen Schnitze

mit Rohschinken

Vorspeise 15.50
Hauptspeise 25.50

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Remouladensauce

Vorspeise 18.50
Hauptspeise 28.50

Zusätzlich Portion Pommes Frites 8.50

Hauptgänge

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate serviert mit:

gebackenen Felchenfilets 33.50
Grilliertem Rindsschnitzel 35.50
gerolltem Schweins-Cordon bleu 29.50
knusprigen Gemüse-Frühlingsrollen 23.50

Gerolltes Schweins-Cordon bleu

mit Pommes Frites und Gemüse der Saison
150 Gramm 29.50

Gebackene Felchenfilets

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
kleine Portion 28.50
Hauptspeise 33.50

Grilliertes Rindsschnitzel

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse der Saison
kleine Portion 30.50
Hauptspeise 35.50

Deklaration

Unser Kalb- Schweine- und Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Die Felchenfilets sind aus der Zentralschweiz. Milchprodukte, Eier sowie Gemüse und Früchte werden 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.



Süßes

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
6.00

Hausgemachtes Caramelköpfl

mit Rahm 7.50

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