



Herbst- und Wildgerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Hausdressing

gehacktem Ei und Croutons

12.50

mit knusprigen Speck dazu

14.50

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Rahm

10.50

Hauptgänge

Hirschpfeffer «Jäger Art»

garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln

kleine Portion 26.50

Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni und Rotweinbirne

Hauptspeise 30.50

Gebratene Rehschnitzel

mit Wildrahmsauce, Eierspätzli, Rosenkohl,

Rotkraut mit glasierten Marroni und Mirza Apfel

kleine Portion 33.50

Hauptspeise 37.50

Herbst Teller

mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,

Mirza Apfel, Rotweinbirne und Waldpilzrahmsauce

kleine Portion 25.50

Hauptspeise 29.50

Ravioli von der Manufatur Safran

gefüllt mit Eierschwämmli, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie

und Ricotta dazu Preiselbeer Rahmsauce

kleine Portion 24.50

Hauptspeise 28.50

À-la-carte-Gerichte

Vorspeisen

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
7.50

Salat vom Buffet

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

Vorspeise 8.50
Hauptspeise 17.50

Fleisch und Fisch

Gebackene Felchenfilets

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Gebackene Felchenfilets

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
150 Gramm

29.50

Deklaration

Unser Kalb- Schweine- und Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Die Felchenfilets kommen aus Schweizer Seen. Der Hirsch aus Neuseeland oder Spanien. Das Reh aus Osteuropa. 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.



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

Süsses

Tagesdessert

von unseren Lernenden zubereitet

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
6.00

Hausgemachtes Caramelköpfli
mit Rahm 7.00

Vermicelles
mit Meringue und Rahm 7.50

Coupe Nesselrode
1 Kugel Vanillerahmglace mit Vermicelles,
Meringue und Rahm 11.00

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, Zitrone pro Kugel 3.50
Rahmzuschlag 1.50



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, Elmer Citro

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 Küssnacht

(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 48.00

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 Beerenaromatik. 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

2020

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