Restaurant Annamia
der St. Anna Stiftung

À-la-carte-Gerichte

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 knusprigem 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

Schmorbraten vom Rind
mit Kartoffelstock
und Gemüse der Saison

Hauptspeise 36.50

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Kräutern und Zwiebeln
dazu Mandelreis
und Gemüse der Saison

kleine Portion 33.50
Hauptspeise 37.50

Schweinssteak Walliser Art
mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Pommes frites
und Gemüse der Saison

Hauptspeise 29.50

Kürbis Fazzoletti
mit Rahmsauce, Kürbiskernen und geriebenem Käse

kleine Portion 20.50
Hauptspeise 25.50

Restaurant Annamia
der St. Anna Stiftung

Süsses

Tagesdessert
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

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

Restaurant Annamia
der St. Anna Stiftung

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 berechen 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.

Restaurant Annamia
der St. Anna Stiftung

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** **2025** 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** **2024** 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** **2022** 45.00
Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.
Weingut Heidegg, Gelfingen/LU **Blauburgunder** **2024** 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 **2024** 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!

UNITED AGAINST WASTE™
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

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
Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet
Mundo, Rothenburg
Bauernhof Thürig, Eich