



À-la-carte-Gerichte

Vorspeisen und Vegetarisches

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
7.50

Rotkrautsuppe

mit Maroni und Apfel 9.50

Freiland Nüsslisalat mit Hausdressing

gebackenen Croutons und Kernen 11.50
knusprigem Speck und Croutons 13.50

Reichhaltiges Salatbuffet

mit verschiedenen Garnituren und Saucen,
bedienen Sie sich selbst

Vorspeise 8.50
Hauptspeise 17.50

Steinpilzravioli

auf einer Randencreme, dazu glasierte
Randen und würziger Bergkäse
kleine Portion 19.50
Hauptspeise 24.50

Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Fleisch und Fisch

Gebackene Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee

mit Mandelreis, Gemüse der Saison und Remouladensauce

Gebackene Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee

mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten sowie Remouladensauce
kleine Portion 27.50
Hauptspeise 32.50

Kalbsleberli

in Butter und Kräutern gebraten mit Röstikroketten und Gemüse der Saison
32.50

Siedfleisch vom Innerschweizer Rind

mit Meerrettichsauce, Senfkartoffeln und Schmorgemüse 31.50

Gebratene Luzerner Schweinsschnitzel

mit Zitronensauce, Tagliatelle und Gemüse der Saison
kleine Portion 19.50
Hauptspeise 24.50

Deklaration

Unser Kalb- Rind- und Schweinefleisch stammt aus der Zentralschweiz. Die Felchenfilets sind aus dem Vierwaldstättersee. Milchprodukte, Eier sowie Gemüse und Früchte werden von regionalen Produzenten bezogen.



Getränke

Süsses

Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
6.00

Gebackene Apfelküchlein

mit Zimtzucker und Vanilleglace
klein 8.00
gross 11.00

Hausgemachtes Caramelköpfli

mit Rahm 7.00

Eiskaffee

mit Moccarahmglace, Espresso 9.50
und Rahm, auf Wunsch mit
oder ohne Kirsch

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanillerahmglace
mit Schokoladensauce und Rahm 9.50

Coupe Annamia

Vanillerahmglace und Süssmostsorbet
mit Apfelkreation und Rahm 9.50

Rahmglaces Schintbühl

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca,
Joghurt-Heidelbeere

Sorbets Schintbühl

Süssmost pro Kugel 3.50
Rahmzuschlag 1.50

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco Treviso Extra Dry, Il Colle,
S. Pietro di Feletto, Italien,
2 dl. 15.00

Weisswein

Cuvée 3 bianco, Tamborini, Tessin
Pinot blanc, Chardonnay, Merlot
1 dl. 6.50

Rotwein

Cuvée 1, Tamborini, Tessin
Merlot
1 dl. 6.50

Weine 5dl Flasche

Chardonnay Plantamour
Landolt Weine, Genf
5 dl. 22.50

Pinot Noir La Bannière

Landolt Weine, Wallis
5 dl. 22.50



Kalte Getränke

Luzerner Wasser

Mit oder ohne Kohlensäure	
3 dl.	3.00
5 dl.	4.00
1 l.	6.00

Rivella Rot, Rivella Blau, Coca Cola, Coca Cola Zero, Elmer Citro

33 cl.	4.50
--------	------

Rivella Rot, Rivella Blau, Elmer Citro, Pepita

1 l.	7.00
------	------

Luzerner Apfelsaft, Schorle

Regionaler Sirup, Eistee

2 dl.	3.00
3 dl.	4.00
5 dl.	5.50
1 l.	8.00

Walliser Aprikosensaft

20 cl.	4.50
--------	------

Schweppes Bitter Lemon oder

Tonic Water, 20 cl.	4.50
---------------------	------

San Bitter, 10 cl.	4.50
--------------------	------

Heissgetränke

Kaffee (Espresso,

Kaffee crème, Schale)	4.00
-----------------------	------

Doppelter Espresso	5.50
--------------------	------

Cappuccino	4.50
------------	------

Latte Macchiato	5.50
-----------------	------

Ovo und Schoggi	4.00
-----------------	------

Milch heiss oder kalt	3.00
-----------------------	------

Tee in verschiedenen Sorten	4.00
-----------------------------	------

Alkoholische Getränke

Bier

Luzerner Bier, Lager (4,8%)

33 cl.	4.50
--------	------

Appenzeller Leermond-Bier (0.0%)

33 cl.	4.50
--------	------

Apéro

Martini weiss (15%), 4 cl.	6.00
----------------------------	------

Campari (23%), 4 cl.	6.00
----------------------	------

Cynar (16,5%), 4 cl.	6.00
----------------------	------

Mineralwasser oder Orangensaft als Zusatz, 10 cl.	1.50
--	------

Aperol Spritz/

Holunder Spritz (10%), 6 cl.	8.00
------------------------------	------

GINsler Black Pearl mit Tonic (40%)	13.50
-------------------------------------	-------

Digestif zum Verdauen

Spirituosen vom Bauernhof Thürig in Eich

Kirsch, Williams,

Zwetschgen, Erdbeergeist 2 cl.	6.00
--------------------------------	------

Vieille Prune, Vieille Kirsch, 2cl	7.00
------------------------------------	------

GINsler Black Pearl aus Küssnacht (40%)4 cl.	10.00
---	-------



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

Schaumwein

Prosecco Treviso Extra Dry, Il Colle, S. Pietro di Feletto, Veneto, Italien 45.00

Weissweine

Schweiz

Müller-Thurgau

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch/LU Müller-Thurgau 2021 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 2021 55.00

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 2020 42.00

In der Nase fruchtig mit Noten von exotischen Früchten und Ananas. Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Italien

Arneis Campodelpelo

Azienda Agricola Cascina Bruni, Piemont Arneis 2020 45.00

Frische und fruchtig mit floralen Noten. Ein Idealer Apéro-Wein.

Spanien

Verdejo Demimo

Bodega Arroyo Izquierdo, Puras Verdejo 2020 39.00

In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Am Gaumen eine knackige, unglaublich erfrischende Säure und Aromen von Zitrone und Mango.



Rotweine

Schweiz

Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.

Weingut Heidegg, Gelfingen/LU **Blauburgunder** **2020** 49.00

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 **2019/2020** 55.00

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.

Cuvée 1 Merlot

Tamborini, Tessin **Merlot** **2019** 42.00

Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

Italien

Santagostino

Firriato, Paceco, Sizilien **Nero d'Avola, Syrah** **2016** 46.00

Wunderschöne Aromen von Kirschen und Waldbeeren, verbunden mit Noten von Minze und Gewürzen. Am Gaumen überraschen die zarten und dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen langen und sanften Abgang bescheren.

Clarice Bolgheri rosso

Dario di Varia Eucaliptus, Toskana

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon **2020** 62.00

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.



Frankreich

Château Charmail Cru bourgeois

Bordeaux, Haut-Médoc

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2016

67.00

In der Nase dunkle Kirsche sowie eine feine Cassisnote. Am Gaumen fruchtig mit einer dezenten Tanninstruktur. Das Weingut wird heute von Bernard d'Halluin und seiner Tochter Marie geleitet. Château Charmail ist ein hervorragender Bordeaux mit einem fantastischen Preis-/Genussverhältnis.

Spanien

Bordón Crianza Rioja, 5 dl.

Bodegas Franco, Logroño

Tempranillo, Garnacha

2016

29.00

In der Nase Aromen von reifen Früchten, Röstnoten und Vanille. Am Gaumen geschmackvoll, elegant und ausgewogen. Angenehm langer Abgang.

Finca Azaya

Valdefinjas, Castilla León

Tempranillo

2017

54.00

Betörende Nase mit Noten von reifen Brombeeren und Kirschen sowie balsamischen Anklängen. Am Gaumen saftig, wuchtig und mit weichen, samtigen Tanninen. Seit bald 30 Jahren wird das Weingut von den Schwestern Yolanda und Carolina Garcia mit viel Erfolg geführt. Die naturnahe Produktion und die geringen Erträge sind sinnbildlich für die sehr hohe Bewertung von 97 Punkten beim Weinmagazin Decanter.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und zum Wohl

Das sind Ihre Gastgeber: Thomas Thürig, Leiter Hotellerie/Infrastruktur; Rita Goldbach, Leiterin Hotellerie/Service, René Küng, Leiter Küche, 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

Bäckerei Kreyenbühl, Luzern

Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet

Mundo, Rothenburg

Pistor, Rothenburg

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.