



## Herbst- und Wildgerichte

### Vorspeisen

#### **Nüsslisalat mit Hausdressing**

gehacktem Ei und Croutons  
mit knusprigen Speck dazu

11.50

13.50

#### **Kürbissuppe**

mit gerösteten Kürbiskernen und Rahm

9.50

### Hauptgänge

#### **Herbst Teller**

mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni,  
Früchtegarnitur und Waldpilzrahmsauce

kleine Portion 24.50

Hauptspeise 28.50

#### **Rehpfeffer «Jäger Art»**

garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln  
Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni

kleine Portion 30.50

Hauptspeise 34.50

#### **Gebratene Rehschnitzel**

mit Wildrahmsauce, Eierspätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit glasierten Marroni und Mirza Apfel

kleine Portion 32.50

Hauptspeise 36.50

#### **Geschmorte Hirschbacken**

mit Rotweinsauce, Eierspätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit glasierten Marroni

34.50

### **Ab zwei Personen**

Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei und Croutons

58.50

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Rehentrecôte**

mit Wildrahmsauce, Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni

Mirza Apfel, Rotweibirnen

**(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)**



## 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

#### Deklaration

Unser Kalb- Schweine- und Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Die Felchenfilets sind aus dem Vierwaldstättersee. 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.

### Fleisch und Fisch

#### Gebackene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

mit Remouladensauce, Beilage nach Wahl und Gemüse der Saison

kleine Portion 29.50  
Hauptspeise 33.50

#### Grilliertes Schweinssteak

mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Gemüse der Saison

kleine Portion 25.50  
Hauptspeise 29.50

#### Geschnetzelte Kalbsleber

in Butter gebraten, mit Zwiebeln, Kräutern und Jus, Beilage nach Wahl, Gemüse der Saison

35.50

#### Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle oder Pilawreis

**Alle Gerichte sind auch mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten sowie Früchtegarnitur erhältlich.**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



## Getränke

### Süsses

#### Tagesdessert

##### von unseren Lernenden zubereitet

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot  
6.00

#### Hausgemachtes Caramelköpfl

mit Rahm 7.00

#### Vermicelles

mit Meringue und Rahm 7.50

#### Coupe Nesselrode

Vermicelles mit 1 Kugel Vanillerahmglace  
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 frischen Apfelstücken, caramelisierten  
Nüssen 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

### Weine im Offenausschank

#### Schaumwein

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

#### Weissweine

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

#### Chardonnay Plantamour

Landolt Weine, Genf  
5 dl. 23.50

#### Rotweine

**Cuvée 1**, Tamborini, Schweiz  
Merlot  
1 dl. 6.50

#### Pinot Noir La Bannière

Landolt Weine, Wallis  
5 dl. 23.50



## Kalte Getränke

### Luzerner Wasser

Mit oder ohne Kohlensäure

2 dl	2.20
3 dl.	3.20
5 dl.	4.20
1 l.	6.20

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

33 cl.	4.70
--------	------

### Schweppes Bitter Lemon oder

Tonic Water, 20 cl.	4.70
---------------------	------

San Bitter, 10 cl.	4.70
--------------------	------

### Luzerner Apfelsaft, Schorle

#### Regionaler Sirup, Eistee

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

## Heissgetränke

### Kaffee (Espresso, Kaffee crème, Schale)

Doppelter Espresso	5.70
--------------------	------

Cappuccino	4.70
------------	------

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

Ovo und Schoggi	4.20
-----------------	------

Milch heiss oder kalt	3.20
-----------------------	------

Tee in verschiedenen Sorten	4.20
-----------------------------	------

## Alkoholische Getränke

### Bier

#### Luzerner Bier, Lager (4,8%)

33 cl.	4.70
--------	------

#### Appenzeller Leermond-Bier (0.0%)

33 cl.	4.70
--------	------

### 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 45.00

**Weissweine**

**Schweiz**

**Müller-Thurgau**

**Brunner Weinmanufaktur, Eich/LU Müller-Thurgau 2022 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 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 2021 42.00**  
In der Nase fruchtig mit Noten von exotischen Früchten und Ananas. Am Gaumen frisch und ausgewogen.

**Spanien**

**Verdejo Demimo**

**Bodega Arroyo Izquierdo, Puras Verdejo 2022 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 2020 42.00**  
Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

**Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.**

**Weingut Heidegg, Gelfingen/LU Blauburgunder 2022 52.00**  
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**

**2022**

**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.

## **Italien**

**Picus Superiore Piceno rosso**

**Azienda Agricola Simone Capecci, Marche**

**Sangiovese, Montepulciano**

**2021**

**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**

**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**

**2017**

**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.



**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: 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  
Käserei Flüeler, Alpnach  
Bäckerei Kreyenbühl, Luzern  
Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet  
Mundo, Rothenburg  
Bauernhof Thürig, Eich  
Pistor, Rothenburg