



À-la-carte-Gerichte

Vorspeisen

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
7.50

Caesar Salad

mit Baby Lattich, Parmesan, Croutons,
Speck und Caesar Dressing
Vorspeise 13.50
Hauptspeise 22.50

Salat vom Buffet

mit verschiedenen Garnituren und unseren
hausgemachten Saucen, bedienen Sie sich
selbst
Vorspeise 8.50
Hauptspeise 17.50

Charentais Melonen Schnitze

mit Rohschinken
Vorspeise 16.50
Hauptspeise 25.50

Rindstatar

mit Toast und Butter
Vorspeise 18.50
Hauptspeise 29.50

Zusätzlich Portion Pommes Frites 8.50

Unverträglichkeiten

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate serviert mit:

gebackenen Felchenfilets	33.50
zarten Kalbsschnitzel	37.50
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

Zarte Kalbsschnitzel

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Gemüse der Saison

kleine Portion 32.50
Hauptspeise 37.50

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.



Getränke

Süsses

Tagesdessert

von unseren Lernenden zubereitet

Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot
6.00

Coupe Romanoff

mit Erdbeeren und Vanillerahmglace
klein 8.00
gross 11.00

Frischer Erdbeeren

mit Rahm 9.00

Hausgemachtes Caramelköpfli

mit Rahm 7.00

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. 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 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 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 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 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 2022 44.00
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 44.00
Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.

Weingut Heidegg, Gelfingen/LU Blauburgunder 2023 53.00
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

56.00

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

2021

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