

# PASSION FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

## Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen in der Klinik St. Anna. Neben Medizin und Pflege werden Sie auf den Stationen zusätzlich von den Gastgeberinnen und Gastgebern des Hotelservices betreut. Lassen Sie sich und Ihren Besuch bei der Menüauswahl fachkundig beraten.

Die tägliche Kultur der Wertigkeit beginnt beim Einkauf frischer Zutaten. Auf der Suche nach neuen Produkten und faszinierenden Kombinationen kreieren wir kulinarische Gaumenfreuden in der Klinik. Düfte, Aromen und der unverwechselbare Geschmack der vier Jahreszeiten inspirieren uns bei der Zubereitung der Speisen. Erstklassige Produkte aus der Region sind die Basis einer leichten und unkomplizierten Küche.

Sämtliche Gerichte werden für Sie täglich frisch zubereitet und direkt serviert. Wo immer möglich, berücksichtigen wir Produkte aus der Zentralschweiz. Weitere Informationen über lokale Produzentinnen und Produzenten finden Sie auf den letzten Seiten. Sämtliche Grundsaucen werden nach traditioneller Art in der eigenen Küche zubereitet.

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».



Ihr Küchenchef Lukas Ochsner  
und sein Team





# INHALTS- VERZEICHNIS

Informationen	Seiten 4-5
Restaurant Santé	Seite 7
Frühstück	Seiten 9-11
Vorspeisen	Seite 13
Hauptspeisen	Seite 15
Desserts	Seite 17
Kleine Speisen	Seite 19
Nachtkarte	Seite 21
Getränke	Seiten 23
Wein und Bier	Seite 25
Lokale Lieferanten	Seiten 26-27
Deklaration	Seiten 29-30

# INFORMATIONEN

Auf den nächsten Seiten finden Sie zusätzlich zu den täglich wechselnden Menüvorschlägen eine Auswahl an saisonalen kulinarischen Spezialitäten. Diese werden Ihnen zu folgenden Zeiten serviert:

<b>Frühstück:</b>	zwischen 7.40 Uhr und 8.30 Uhr
<b>Mittagessen:</b>	zwischen 11.30 Uhr und 12.45 Uhr
<b>Abendessen:</b>	zwischen 17.40 Uhr und 18.30 Uhr

Die Bestellaufnahme für die drei Hauptmahlzeiten des nächsten Tages erfolgt nach Möglichkeit bis 16 Uhr.

## **Leistungen für privat versicherte Patientinnen und Patienten**

Als privat versicherte Patientin, als privat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot zu wählen. Dies beinhaltet ebenfalls Zwischenverpflegungen im Zimmer ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie eine Auswahl an Mineralwasser. Mahlzeiten für Besucherinnen und Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

## **Leistungen für halbprivat versicherte Patientinnen und Patienten**

Als halbprivat versicherte Patientin, als halbprivat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit zur Wahl zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot inklusive Henniez. Dabei erhalten Sie eine Gutschrift von 15.00 CHF für À-la-carte-Mittag- und -Abendessen, die Differenz wird verrechnet. Bestellungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mahlzeiten für Besucherinnen und Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

## **Essen für Besucherinnen und Besucher**

Gerne kann auch Ihr Besuch zusammen mit Ihnen essen. Bitte geben Sie die Bestellung beim Hotelservice bis 11 Uhr für das Mittagessen bzw. bis 16 Uhr für das Abendessen ab. Dieses Angebot wird bei allen Versicherungsklassen à la carte verrechnet. Das Tagemenü wird zu folgenden Preisen angeboten:

- 2 Gänge: 30.00 CHF
- 3 Gänge: 35.00 CHF
- 4 Gänge: 40.00 CHF

Reduktion für das vegetarische Menü: 4.00 CHF

## **Hotelservice**

Die Mitarbeitenden des Hotelservices beraten und unterstützen Sie täglich von 7 bis 18.30 Uhr. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Pflege.

### **Ernährungsberatung**

Die Mitarbeitenden der Ernährungsberatung stehen Ihnen bei Ernährungsfragen, Ernährungsschwierigkeiten wie Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust usw. gerne zur Verfügung. Sie können durch den Arzt, die Ärztin oder die Pflegefachperson die Ernährungsberatung involvieren lassen.

Sonderkostformen folgen prinzipiell einem fixen Wochenmenüplan. Für privat versicherte Patientinnen und Patienten können in Absprache mit der Ernährungsberatung auch individuelle Menüs zusammengestellt werden.

### **Koschere Mahlzeiten**

Koschere Speisen werden vom Restaurant Kohmel in Zürich geliefert und in der Küche der Klinik St. Anna zubereitet. Selektierte Hauptmahlzeiten sind inbegriffen. Eine grössere Auswahl steht Ihnen aufgrund der Bestellfrist von drei Werktagen erst bei längeren Aufenthalten zur Verfügung. Im Voraus bestellte und nicht konsumierte Produkte werden in Rechnung gestellt.



# RESTAURANT SANTÉ

Wenn Sie Ihre Mahlzeit nicht im Zimmer geniessen möchten, verwöhnen Sie die Mitarbeitenden des Restaurants Santé im EG.

Für Privatversicherte sind die Hauptmahlzeiten im Restaurant Santé exkl. Getränke inbegriffen. Halbprivatversicherte erhalten eine Gutschrift von 15.00 CHF pro Konsumation auf Küchenbestellungen. Das Tagesmenü ist ohne Aufpreis erhältlich.

Das Restaurant Santé sowie die Terrasse im EG eignen sich auch gut für einen Kaffee und ein Stück Kuchen mit Ihrem Besuch. Zwischenmahlzeiten im Restaurant Santé werden verrechnet.

Bitte reservieren Sie für das Mittagessen bis 10 Uhr und für das Abendessen bis 16 Uhr einen Tisch über den Hotelservice.

## **Öffnungszeiten**

### **Montag-Freitag**

7.30–20 Uhr

Warme Küche: 11–14 Uhr  
und 17.30–20 Uhr

### **Samstag, Sonntag und allg. Feiertage**

8.30–20 Uhr

Warme Küche: 11–14 Uhr  
und 17.30–20 Uhr







# FRÜHSTÜCK

Wählen Sie zwischen den beiden Café-complet-Vorschlägen aus oder stellen Sie sich Ihr Frühstück à la carte zusammen. Das À-la-carte-Frühstück steht Ihnen als zusatzversicherte Patientin, als zusatzversicherter Patient gemäss unten stehender Definition zur Verfügung. Frühstücke für Besucherinnen und Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet. Die Bestellung für das Frühstück erfolgt am Vorabend bis 17 Uhr.

<b>Café complet</b>	<b>Preis für externe Gäste</b>
<b>Einfacher Café complet</b> Beinhaltet 1 Scheibe Brot, 1 Weggli, 2 Butter und 2 Aufstriche nach Wahl	8.00
<b>Erweiterter Café complet</b> Beinhaltet 1 Brötchen, 1 Weggli, 2 Butter, 2 Aufstriche nach Wahl, 1 Käsesorte sowie 1 Joghurt	10.00

Der Café complet wird Ihnen wahlweise mit einer Portion Kaffee und heisser Milch oder einer Portion Althaus-Tee serviert.

<b>À-la-carte-Frühstück</b> (inklusive für Halbprivat- und Privatversicherte)	<b>Preis für externe Gäste</b>
<b>Brot zur Auswahl</b> Mutschli, Weggli, Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli, Vollkornbrötli, Knäckebrötli, Zwieback	1.80
<b>Aufstriche zur Auswahl</b> Butter, Becel-Margarine, Streichkäse, Honig, Nutella, grosse Auswahl an Konfitüren, Steviakonfitüren, Gelées	0.80
<b>Joghurt</b> (Nature, Frucht, light/laktosefrei)	2.00
Hart-, Weichkäse, 1 Sorte	2.00
Cornflakes	2.00
Birchermüesli Frühstücksportion	4.00
Fruchtsalat Frühstücksportion	4.00
Frucht (nach Saison)	1.00



# FRÜHSTÜCK

**Für privat versicherte Patientinnen  
und Patienten zusätzlich inbegriffen**

**Preis für externe Gäste  
und Halbprivatversicherte**

Weich gekochtes Ei	2.00
Rührei, Spiegelei	5.00
Fruchtsäfte (Sluups Orange, Ginger Boost)	6.00
Fleischteller, Frühstücksauswahl	6.00
Rauchlachs, 80 g	9.50







# VORSPEISEN

## Vorspeisen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 1.1 | Bunter Frühlingssalat mit Jungspinat, Radieschen, Kräuter-Croûtons und Rhabarber-Honig-Dressing 🍴     | 13.50 |
| 1.2 | Tatar vom gebeizten Saibling aus Römerswil, Roggenbrot, Bärlauch, pochiertes Ei und Kräutermayonnaise | 18.00 |

## Salate

- |     |                     |       |
|-----|---------------------|-------|
| 2.1 | Grüner Blattsalat 🍴 | 8.50  |
| 2.2 | Gemischter Salat 🍴  | 11.50 |

## Suppen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 3.0 | Kohlrabi-Cremesuppe mit Gemüse-Tempura und Portulak 🍴 | 12.00 |
| 3.1 | Tagessuppe  | 8.50  |







# HAUPTSPEISEN

## Hauptspeisen

4.1	Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce und Frühlingsgemüse, Beilage nach Wahl	39.00
4.2	Gebratenes Luzerner Lachsforellenfilet auf Frühlingskarotten und Estragon-Beurre-blanc, Beilage nach Wahl	37.50
4.3	Luzerner Bärlauch-Gnocchi mit Frühlingsgemüse, Jungspinat und Pecorino 🍄	27.50
4.4	Gebackene Süsskartoffeln mit Limetten, Koriander-Chili-Salsa und Gemüse 🌿	26.00

## Klassiker

5.0	Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Beilage nach Wahl	32.00
5.1	Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Saisongemüse, Beilage nach Wahl 🍷	39.00
5.2	Rassiges Rindstatar aus dem Napfgebiet mit Toast, Butter und eingelegtem Gemüse	37.00
5.2.1	Als Vorspeise	20.00
5.3	Caesar Salad mit gebratenen Pouletbrust-Streifen, Speck, Croûtons und Hopfenbergkäse-Spänen	19.00
5.3.1	Als Hauptgang	26.00

## Beilagen

Neue Bratkartoffeln, Reis, Rösti, Pommes frites, Luzerner Tagliatelle





# DESSERTS

8.1	Rhabarberschnitte mit Vanilleglace und eingelegtem Rhabarber	11.50
8.2	Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Schlagrahm	11.50
8.3	Frischer Fruchtsalat	10.00
8.4	Frappés (Erdbeer, Mocca, Schoggi, Vanille)	8.00
8.5	Glace und Sorbets (Erdbeer, Himbeer, Mango, Mocca, Orange, Pistache, Schoggi, Stracciatella, Vanille, Zitrone)	pro Kugel 3.80
8.6	Torten und Fruchtkuchen (Tagesangebot)	6.00
8.7	Patisserie (Tagesangebot)	4.80
8.8	Birchermüesli ohne Schlagrahm	6.50
8.9	Portion Schlagrahm	1.50



# KLEINE SPEISEN

## Varianten zum Menü


Folgende Gerichte stehen Ihnen anstelle des Tagesmenüs ebenfalls zur Auswahl:

Preis für externe Gäste

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli	20.00
Spaghetti mit Tomatensauce 	18.00
Penne mit Tomaten-Gemüse-Sauce 	19.00
Gschwellti mit Käse 	18.00
Omelette (Nature, Käse, Schinken, Champignons)	12.00

## Kalte Platten und Sandwiches

Preis für externe Gäste  
und Halbprivatversicherte

Rauchlachsplättli mit Meerrettich-Sauerrahm und Toast	25.00
Gemischtes Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Schweizer Bergkäse	25.00
Regionale Käse-Variation mit Birnenfrüchtebrot 	23.00
Verschiedene Sandwiches (Schinken, Nostrano-Salami, Käse)	5.50
Verschiedene Canapés (Ei, Lachs, Schinken)	6.50













# NACHTKARTE

Folgende Gerichte können Sie nach 21 Uhr bei der Pflege bestellen. Die Verrechnung erfolgt à la carte ohne Gutschrift.

## Snacks

Sandwiches aus dem Tagesangebot	5.50
Gemüsebouillon 	5.00
Tomatencremesuppe 	5.00
Spargelcremesuppe 	5.00
Flädli-suppe 	5.00
Joghurt 	2.00
Früchte (Saisonangebot) 	1.00



# GETRÄNKE

## Mineralwasser

Henniez grün oder blau	100 cl	7.00 *
Valsler Classic oder Silence	50 cl	5.00**

\*\* für Privatversicherte inklusive

\* für Halbprivatversicherte inklusive

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	50 cl	5.00
Apfelsaft	100 cl	7.50
	50 cl	5.00
Orangensaft	100 cl	10.00
Rivella rot oder blau	50 cl	5.00
Fanta, Sprite	50 cl	5.00
Apfelschorle	50 cl	5.00
Eistee Lemon oder Pfirsich	50 cl	5.00
Schweppes Tonic	50 cl	5.00
Sluups Orange	25 cl	6.00
Multivitaminsaft	25 cl	4.60
Red Bull	25 cl	5.50
Sirup für Kinder		gratis

## Kaffee- und Milchgetränke

	Preis pro Tasse
Kaffee, Espresso	4.60
Schale	5.40
Doppelter Espresso	5.20
Latte macchiato	5.80
Cappuccino	5.80
Ovomaltine	5.20
Caotina (Milkschokolade)	5.20

## Teegetränke

	Preis pro Tasse
Althaus-Teeauswahl (mit Zitrone, Kaffeerahm oder Milch):	4.60
• Rooibos Vanilla Toffee	
• Eisenkrauttee Pure Tea Claire	
• Früchtetee Red Fruit Flash	
• Grüntee Jasmin Tin Yuan	
• Kamillentee Fancy Chamomile	
• Lindenblütentee Pure Tea Mareile	
• Pfefferminztee Smooth Mint	
• Schwarztee English Breakfast St. Andrews	





# WEIN UND BIER

## Offene Weissweine

Riesling-Silvaner VdP	1 dl	7.80
Toni Ottiger, Kastanienbaum, Luzern	7,5 dl	54.00
Riesling-Silvaner		

Chasselas Cuvée AOC	1 dl	7.50
Les Frères Dutruy, Founex, VD	7,5 dl	53.00
Chasselas		

## Offene Rotweine

Pinot Noir VdP	1 dl	8.00
Toni Ottiger, Kastanienbaum, Luzern	7,5 dl	56.00
Pinot noir		

Luccarelli Primitivo di Manduria DOC	1 dl	9.00
Farnese Vini Srl, Ortona/Chieti	7,5 dl	63.00
Apulien		
Primitivo		

## Schaumwein

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	7.50
Contarini Vini e Spumanti, Vazzola, Treviso	7,5 dl	52.00
Glera, Chardonnay		

## Bier

Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.50
Luzerner Bier Original	33 cl	5.50

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

# LOKALE LIEFERANTEN



**Peter Käppeli,  
Freiämterprodukte, Auw**

Der Familienbetrieb verarbeitet jedes Jahr rund 350 Tonnen Kartoffeln, je 80 Tonnen Karotten und Randen sowie rund 50 Tonnen weitere Urprodukte wie Zwiebeln, Sellerie oder Kohl.



**Ueli Unternährer,  
Ueli-Hof AG, Horw**

Was den Besucherinnen und Besuchern wenige Minuten von Luzern so idyllisch erscheint, ist für den Bio-Bauern selbstverständlich: naturnahes und artgerechtes Bauern mit konsequenter Muttertierhaltung.



**Nils A. Hofer,  
Seefischerei und Fischzucht, Meggen**

Nils A. Hofer ist einer der letzten Berufsfischer auf dem Vierwaldstättersee. Er fängt täglich zwischen 5 und 50 Kilogramm Fisch, die er auch auf regionalen Wochenmärkten verkauft.



**Familie Aecherli, Mundo AG,  
Rothenburg**

Das Familienunternehmen versorgt seit 1893 seine Kundschaft an sechs Tagen die Woche mit Früchten und Gemüse. Nebst diesen beiden Produkten liefert die Mundo AG auch Convenience-, Milch- und Tiefkühlprodukte.

**Hans und Bruno Heini,  
Heini Conditorei AG, Luzern**

Fast 600 verschiedene Köstlichkeiten werden in der Backstube nach althergebrachten Rezepten täglich kreiert. Heini verzichtet konsequent auf gentechnisch veränderte Organismen.



**René Ottiger,  
Gastro Käse-Service AG, Ballwil**

Die Zusammenarbeit mit regionalen Käsereien ist dem Familienbetrieb sehr wichtig. Das Sortiment umfasst u. a. Schweizer Käse, Milch- und Vegiprodukte, Konfitüren, Salatsaucen.



**Roger und Charles Kolly,  
Safra - Bottega Della Pasta, Luzern**

«Pasta ist unser Leben!» Für Safra ist es wichtig, ein Produkt herzustellen, das frisch ist (ohne Konservierungsstoffe) und für Geniesserinnen und Geniesser natürlich schmeckt.



**Peter und Philipp Wiprächtiger,  
Wiprächtiger AG, Hergiswil am Napf**

Der moderne Fleischverarbeitungsbetrieb spezialisiert sich seit 1941 auf die Herstellung von naturnahen Fleischprodukten, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen.









# DEKLARATION

## Fleischdeklaration

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir bei Schweizer Produzentinnen und Produzenten, grösstenteils aus der Region. Bei Produkten, die nicht aus der Schweiz stammen, geben wir die Abkürzung des Herkunftslandes an.

AT	Österreich	HU	Ungarn
AU	Australien	IT	Italien
DE	Deutschland	NZ	Neuseeland
ES	Spanien	US	Amerika
FR	Frankreich		

Fleisch ausländischer Herkunft:

- 1) Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.
- 2) Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Fischdeklaration

Unser Fisch mit MSC- (Marine Stewardship Council) oder Bio-Zertifikat garantiert, dass strenge Richtlinien bezüglich Herkunft, nachhaltiger Fischerei sowie Verarbeitung der Produkte eingehalten werden. Die Herkunftsregion unseres Fisches kann variieren.

DE	Deutschland	IS	Island
DK	Dänemark	NL	Holland
EE	Estland	NO	Norwegen
ES	Spanien	RU	Russland
FR	Frankreich	TR	Türkei
GB	Grossbritannien/Schottland	US	Amerika
GL	Grönland	VN	Vietnam
ID	Indonesien	ZA	Südafrika

## Allergene

A	glutenhaltiges Getreide	H	Hartschalenobst und Nüsse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **Allergieinformation**

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Hotelservice oder die Ernährungsberatung.

### **Symbole**

-  Vegetarische Speisen
-  Vegane Speisen
-  Laktosefreie Speisen
-  Glutenfreie Speisen

### **Alkohol**

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

### **Preise**

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF.