



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Es freut uns sehr, dass Sie sich für einen Anlass im Gasthaus Badhof interessieren. Im Vordergrund stehen eine saisonale und regionale Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche, kompetente Bedienung und eine konstant hohe Qualität mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Gerne dürfen Sie sich aus unserer Bankettkarte ein einheitliches Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wenn wir Sie bei der Auswahl unterstützen können.

Unsere jahrelange Erfahrung wird Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen.



EIN GESCHICHTSTRÄCHTIGER ORT

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie an diesem geschichtsträchtigen Ort begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. In der Hofchronik wird der frühere Landwirtschaftsbetrieb Badhof erstmals im Jahre 1583 erwähnt.

1645 gibt Chronist Leopold Cysat einen Hinweis darauf, weshalb der Hof seinen Namen erhalten hat:

«Nicht weyt da dannen ist ein sehr gut heilsamb Bad, welches aber nicht selbsten warm, sondern den Badenden gesotten zugerüstet wirdt.»

Der wunderbare Blick auf den Vierwaldstättersee, die Stadt Luzern und das imposante Panorama der Voralpen bietet Ihnen ein attraktives Angebot für Sport, Freizeit und Erholung.

Mit dem öffentlichen Restaurant stellen wir Spaziergängern, Familien, Freizeitsportlern und Golfern eine attraktive Einkehrmöglichkeit zur Verfügung. Im Vordergrund stehen eine vielseitige Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche und kompetente Bedienung sowie eine konstant hohe Qualität.

Wir danken den Landeigentümern, dass wir an dieser wunderschönen Lage ein Kleinod mit Golfanlage und Gastrobetrieb realisieren durften.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

Familie Schuler und Mitarbeiter



ZUM APÉRO

Bei einem gemütlichen Apéro stimmen Sie sich auf Ihren Anlass ein und begrüßen Ihre Gäste bei Genuss und Geselligkeit. Je nach Jahreszeit und Personenzahl können wir Ihnen unsere tolle Terrasse, die Lobby oder unseren Restaurantbereich für Ihren Apéro anbieten. Wir empfehlen Ihnen zum Apéro 2-3 Häppchen pro Person.

Belegtes Hausbrot mit...	pro Stück
... Ricotta	3.80
... Dörrtomatentartar	4
... Rindstatar	4.50

Dies und Das	pro Stück
Blätterteigroulade mit Rohschinken und Pesto	2.80
Blätterteigroulade mit Oliven und Ricotta	2.80
Chips, Nüssli oder Popcorn	pro Schale 8
Landrauchschenken und Bergkäse	pro Person 5

Warme Häppchen	pro Stück
Schinkengipfeli	3.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chilli Sauce	3.50
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Poulet und Sweet Chilli Sauce	3.50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	8 Stk. 22.50
Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm	8 Stk. 20.50
Gersauer Käsekuchen	10 Port. 18.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	4.50

Süsse Häppchen	pro Person
Fruchtsalat	4
Schokoladenkuchen	6
Crema Catalana	4.50
Nussrollen	2.50



VORSPEISEN

...Salate

Bunter Blattsalat mit Ei und Speckstreifen	14.50
Randen Salat mit Essig und Öl Salatzwiebeln, Meerrettich, gebratener Apfel	16.50
Nüsslisalat mit Lachs und Crevetten	24.50
Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken	18.50
Blattsalat an Balsamico Dressing mit Grapefruit und Orangenfilet dazu Zanderstreifen im Sesam gebraten	24.50
Kopfsalatherzen mit Tartardressing und gebackenen Champignons	18.50

...Suppen

Ingwersuppe Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer	14.50
Buuresuppe mit Rollgerste	12
Rindskraftbrühe mit Flädli	12
Tomatencrèmesuppe	14.50
Gemüsecrèmesuppe	10

HAUPTGÄNGE

...vom Rind

Napf Weiderind Schmorbraten an Burgundersauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse	39
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ an cremiger Paprikasauce mit Nudeln	48
Rindsfiletmedaillon an Goronong Chilisauc Weissweinsrisotto und Saisongemüse	56
Rindsfilet am Stück mit Sauce Bearnaise dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	58
Geschnetzeltes vom Rind an Paprikasauce mit Butternudeln und Saisongemüse	36



...vom Kalb

Kalbskarreebraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	65
Geschnetzeltes vom Kalb mit Butternudeln und Saisongemüse	48
Kalbssaltimbocca mit Bratkartoffeln und Ratatouille	48
Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	52
Kalbsvoressen „Grosi's Art“ mit Kartoffelstock und Saisongemüse	38

...vom Schwein

Schweinskotelettbraten an Honigsauce mit Spätzli und Saisongemüse	42
Schweinssteak „Gottfried Keller“ Blattspinat, Champignons, Speckstreifen und Pommes Frites	36
Schweinsfilet am Stück rosa gebraten an Dijon Senfsauce, dazu Weissweinisotto und Saisongemüse	42
Schweinskarreebraten an einem Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	38

...Geflügel

Pouletstreifen „Zürcher Art“ mit Butternudeln	36
Perlhuhnbrust an einer Orangen-Senfsauce dazu Nussnudeln und Romanesco	44
Pouletbrustmedaillon in der Parmesan-Kräuterkruste mit Basilikumnudeln und Saisongemüse	38
Pouletbrustmedaillon im Kokosmantel gebraten dazu Currysauce, Basmatireis und Früchte	38
Entenbrust rosa gebraten mit Gorgonzolarisotto dazu glasierte Birnenscheiben	46
„Stube Guggeli“ aus heimischer Mast, knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites <i>für maximal 20 Personen erhältlich</i>	42



...vom Lamm

Lammrückenfilet in der Parmesan-Kräuterkruste an Rotwein Chilisauce mit Weissweinrisotto und Saisongemüse	48
Lammrücken am Stück mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Ratatouille	48
Lammvoressen „Emmentaler Art“ in einer Safransauce geschmort mit Trockenreis und Saisongemüse	38

...vom Fisch

Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Kräutersauce und Saisongemüse	44
Pochiertes Zanderfilet mit Kräuterkruste, Blattspinat und Pinienreis	44
Saiblingsfilet an Dijon Senf-Meerrettichsauce mit Basmatireis und Romanesco	42
Riesencrevetten an einer Safran-Koriandersauce mit Taglierini und Cherrytomaten	52
Zanderfiletknusperli mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce	38

...vegetarisch

Saisonale Ravioli serviert mit raffiniertem Gemüsemix	36
Rösti ai Funghi mit sautierten Waldpilzen	38
Gorgonzolarisotto mit Birnen	32
Gemüsecurry mit Basmatireis und Früchten ausgarniert	34

Alle Preise der Hauptgänge verstehen sich inkl. Nachservice.



DESSERTS

...mit Glace

Heisse Liebe mit Vanilleglace, Schlagrahm und Beerenkompott	12
Poire Williams mit Vanilleglace und Schokoladensauce	16.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ohne Mehl dazu weisses Schokoladeneis und Schlagrahm	14

...süss

Schokoladenmousse mit Chili-Kirschkompott	16.50
Baileymousse im Glas	16.50
Île flottante Baiser mit Crème Anglaise	14.50
Crema Catalana mit Rohrzucker flambiert	14.50
Grosi's Apfelringe im Bierteig mit Vanillesauce und Glace	14.50

...fruchtig

Früchtetöpfchen frischer Fruchtsalat und Vanillecrème	12.50
Fruchtsalat mit Sorbet	12.50

Ausserdem bitten wir Sie zu beachten, dass keine kleinen Portionen aus der Bankettkarte bestellt werden können.

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



DEKLARATION

Unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereitet. Wir legen sehr viel Wert darauf, Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung zu verwenden. Wir beziehen unsere regionalen Lebensmittel von folgenden Lieferanten:

Brot ROMER'S Hausbäckerei, Benken

Fleisch Bianchi, Zufikon
Felder, Schwyz
Rindsfilet (AUS), Bianchi

Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden speziell deklariert.

Fisch Bianchi, Zufikon
Nils Hofer, Meggen
Zanderknusperli (DE), Bianchi

Je nach Angebot, wenn möglich Süsswasserfische aus der Schweiz
Durch die Überfischung der Weltmeere, kann sich die Ländersituation täglich ändern.

Gemüse Mundo, Rothenburg

Glace Emmi, Emmen



laktosefrei



glutenfrei



vegan

Wenn Sie eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

Gasthaus Badhof

Kreuzbuchweg 1 · CH-6045 Meggen · Tel. +41 41 379 00 30
welcome@golfmeggen.ch · www.golfmeggen.ch