



Chers hôtes

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce lieu historique et de pouvoir vous gâter avec nos délices culinaires. Dans la chronique de la ferme, l'ancienne ferme Badhof est mentionnée pour la première fois en 1583. En 1645, le chroniqueur Leopold Cysat donne un indice sur la raison du nom de la ferme:

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

Ou en français:

„Non loin de là, il y a un bon bain curatif, qui n'est pas chaud lui-même, mais qui est bouilli pour les baigneurs“.

La vue magnifique sur le lac des Quatre-Cantons, la ville de Lucerne et le panorama impressionnant des contreforts des Alpes vous offre une gamme attrayante d'activités sportives, de loisirs et de détente.

Avec le restaurant public, nous offrons aux promeneurs, aux familles, aux sportifs et aux golfeurs un endroit attrayant où s'arrêter pour manger un morceau. L'accent est mis sur une cuisine variée avec des produits fraîchement préparés, un service amical et compétent ainsi qu'une qualité élevée constante.

Nous remercions les propriétaires du terrain de nous avoir permis de réaliser un petit bijou à cet endroit magnifique composé d'un terrain de golf et d'un restaurant.

Nous vous souhaitons un séjour inoubliable. C'est un plaisir de vous recevoir ici.











La famille Schuler et toute l'équipe






## POUR LES PETITS FAIMES

Gâteau au fromage original de Gersau avec salade verte	18.50
Tarte flambée „Elsässer Style“ avec lard, oignons et crème fraîche	22.50
Tarte flambée „Badhof“ aux herbes, à l’ail et crème fraîche	20.50
Badhof-Plättli avec des spécialités suisses viande séchée, salami, jambon cru et fromage d’alpage du Muotenthal	24

## SALADES


Salade Badhof avec vinaigrette au miel   	petit 16.50 grand 25
Salade de betteraves rouge avec vinaigre et huile  	16.50
Salade Mimosa à l’œuf haché avec French-Dressing 	12.50
Salade mixte avec vinaigrette blanche au balsamique   	14.50
Salade de saucisse et fromage avec salade verte à la vinaigrette  à la moutarde, avec tomates, oignons, cornichons et rösti fait maison	25

## SOUPES


Soupe au gingembre   	14.50
Soupe du jour	10





## SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

Spätzli au fromage fait maison avec salade multicolore	26.50
Rösti de légumes 	
avec légumes variés, fromage de montagne gratiné et œuf au plat	30
Ravioli au basilic des spécialistes des pâtes „Safrá“ de Lucerne servies avec un mélange raffiné de légumes	32

## POISSONS FRAIS




Poisson du jour fraîchement pêché par Fischerei Nils Hofer Meggen 	
feuilles d'épinards et pommes de terre au romarin avec beurre blanc	42
Croustillant de filet de sandre avec pommes de terre nouvelles	petit 29.50
feuilles d'épinards fraîches et sauce tartare	grand 36

## POULET CLASSIQUE

„Stube-Güggeli“ d'engraissement local 	
rôti croustillant au four avec de l'ail, du romarin frais et poivrons servi avec des frites	
<i>temps de préparation 30 - 40 minutes</i>	42
Emincé de poulet „à la zurichoise“ 	
à la sauce légère à la crème de champignons avec rösti fait maison	32



## POUR LES AMIS DE VIANDE

Foie de veau avec champignons frais au beurre de sauge 			
servi avec des röstis maison			42
Escalope viennoise			
cuite à la poêle avec du beurre, servie avec des frites			46
Paillard de veau 			
Escalope de veau finement battue avec beurre aux herbes Badhof			
Légumes du marché et pommes frites			45
Emincé de veau 			
à la délicieuse sauce à la crème de champignons avec röstli maison			44
Cubes de filet de bœuf „Stroganoff“			
à la sauce crémeuse aux poivrons avec des nouilles ou des spätzli			44
Médaille de filet de bœuf à la sauce aux tomates séchées	120g		39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g		49
accompagné d'épinards frais en branches et de raviolis au basilic	300g		58
Tartar de bœuf	70g		22
<i>doux, légèrement piquant our fort</i>	130g		28
avec du pain maison toasté et beurre	200g		35

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes	8.50
Petite portion de frites	6.50
Grande portion de frites	9.50



## DÉCLARATION

Nos plats sont principalement préparés avec des produits de la région. Il nous tient à cœur d'utiliser de la viande provenant d'animaux élevés dans des conditions respectueuses. Nous achetons nos produits régionaux auprès de les fournisseurs suivants:

Pain	ROMER'S Haubäckerei, Benken
Viande	Bianchi, Zufikon Felder, Schwyz Beef (AUS), Bianchi Nous utilisons de la viande suisse. En cas d'exceptions, celles-ci sont spécialement déclarées.
Poissons	Bianchi, Zufikon Nils Hofer, Meggen Pike perch (GER), Bianchi Selon l'offre, si possible des poissons d'eau douce de Suisse. En raison de la surpêche dans les océans, la situation des pays peut changer à tout moment.
Légumes	Mundo, Rothenburg
Glace	Emmi, Emmen

 sans lactose

 sans gluten

Si vous souffrez d'une allergie/intolérance, veuillez en parler à le personnel.

*Prix en Francs Suisse incl. 8.1 % TVA*

### **Gasthaus Badhof**

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