

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 nachhaltiges 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



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Original Gersauer Käsekuchen mit Blattsalat	18.50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	22.50
Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm	20.50
Badhof-Plättli mit Schweizer Spezialitäten 	24
Trockenfleisch, Salami, Rohschinken & Muotathaler Alpkäse	

SALATE

Badhof Blattsalat mit Honig-Dressing   	klein 16.50
Gurke, Tomate, Avocado, Melone, Erdbeere und roter Zwiebel	gross 25
Randen Salat mit Essig und Öl   	
Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel	16.50
Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing 	12.50
Gemischter Salat mit weissem Balsamico-Dressing   	14.50
Wurst-Käsesalat mit Blattsalat an Senf-Dressing 	
Tomate, Zwiebeln, Salzgurken und hausgemachter Rösti	25

SUPPEN

Ingwer-Suppe   	
Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer	14.50
Tagessuppe	10

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat	26.50
Gemüse-Rösti 	
mit buntem Gemüse, Bergkäse überbacken und Spiegelei	30
Basilikum-Ravioli der Pasta-Spezialisten „Safr“ aus Luzern serviert mit raffiniertem Gemüsemix	32

FRISCHER FISCH

Fangfrischer Tagesfisch von der Fischerei Nils Hofer Meggen 	
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an Beurre Blanc	42
Zanderfiletknusperli	klein 29.50
mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce	gross 36

POULET KLASSIKER

„Stube-Güggeli“ aus heimischer Mast 	
knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch, frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites	
<i>Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten</i>	42
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 	
an leichter Champignonrahmsauce mit hausgemachter Rösti	32

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Kalbsleberli mit frischen Champignons an Salbeibutter 			
serviert mit hausgemachter Rösti			42
Wienerschnitzel			
in der Pfanne mit Butter ausgebacken, serviert mit Pommes frites			46
Kalbspaillard 			
Kalbsschnitzel fein-geklopft mit Badhof-Kräuterbutter			
Marktgemüse und Pommes frites			45
Geschnetzeltes Kalbsfleisch 			
an köstlicher Pilzrahmsauce mit hausgemachter Rösti			44
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“			
an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli			44
Rindsfilet-Medaillon an Dörrtomatensauce	120g	39	
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g	49	
dazu frischer Blattspinat und Basilikum-Ravioli	300g	58	
Rindstatar	70g	22	
<i>mild, leicht pikant oder scharf</i>	130g	28	
mit getoastetem Hausbrot und Butter	200g	35	

BEILAGEN

Gemüse	8.50
Kleine Portion Pommes frites	6.50
Grosse Portion Pommes frites	9.50

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