



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 selbst 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
... Dörrtomaten-Tatar	4
... Rindstatar	4.50
... frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.50
... sautierten Steinpilzen, wenig Chili, Knoblauch und Kräutern	5
Dies und Das	pro Stück
Blätterteigroulade mit Rohschinken und Pesto	2.80
Blätterteigroulade mit Oliven und Ricotta	2.80
Chips, Nüssli oder Popcorn	pro Person 2.50
Bergkäse-Stick ummantelt von Landrauchschinken	pro Person 5
Warme Häppchen	pro Stück
Schinkengipfeli	3.50
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	3.50
Frühlingsrolle mit Poulet und Sweet Chili 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	6
Schokoladenkuchen	6
Crema Catalana	4.50
Nussrollen	2.50
Schokoladen Mousse	4.50
Baileys Mousse	5
Karamell-Köpfli	3.50
Panna Cotta	6
Gebrannte Crème	3.50
Schoggi-Crème	3.50
Windbeutel mit Rahmfüllung und Schoggisauce	4.50

VORSPEISEN

Salate

Bunter Blattsalat mit Ei und Speckstreifen	14.50
Randen Salat mit Essig & Öl Salatzwiebeln, Meerrettich, gebratener Apfel	16.50
Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken	16.50
Blattsalat an Balsamico Dressing mit Grapefruit und Orangenfilets dazu im Sesam gebratene Zanderstreifen	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 hausgemachten Flädli	12
Tomatencrèmesuppe	14.50
Gemüsecrèmesuppe	10

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



HAUPTGÄNGE

...vom Rind

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

...vom Kalb

Kalbskarreebraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	60
Geschnetzeltes vom Kalb mit Butternudeln und Saisongemüse	44
Kalbssaltimbocca mit Bratkartoffeln und Ratatouille	48
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	56
Kalbsvoressen „Grosi's Art“ mit Kartoffelstock und Saisongemüse	38
Wienerschnitzel in der Pfanne mit Butter ausgebacken dazu Pommes frites und Gemüse <i>für maximal 20 Personen erhältlich</i>	42
Kalbshaxen „Tessiner Art“ in einer Tomaten-Gemüsesauce geschmort dazu Gorgonzola-Polenta	45
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	46

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.

...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 Weissweinrisotto und Saisongemüse	42
Schweinskarreebraten an einer Rosmarinjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	38

...Geflügel

Pouletstreifen „Zürcher Art“ mit Butternudeln und Gemüse	36
Pouletbrustmedaillon in der Parmesan-Kräuterkruste mit Basilikumnudeln und Saisongemüse	38
Pouletbrustmedaillon im Kokosmantel gebraten dazu Currysauce, Basmatireis und Früchte	38
„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
Perlhuhnbrust an einer Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	44

...vom Lamm

Lammrückenfilet in der Parmesan-Kräuterkruste an Rotwein Chilisauce mit Weissweinrisotto und Saisongemüse	46
Lammrücken am Stück mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Ratatouille	44

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



...vom Fisch

Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Kräutersauce und Saisongemüse	42
Pochiertes Zanderfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Pinienreis	40
Saiblingsfilet an Dijon Senf-Meerrettichsauce mit Basmatireis und Romanesco	42
Riesengarnelen an einer Safran-Koriandersauce mit Taglierini und Cherrytomaten	52
Zanderfiletknusperli mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce	38
Lachstranche gebraten an einer Vermouth Sauce mit Gemüsereis	36

...vegetarisch

Saisonale Ravioli	36
Rösti ai Funghi mit sautierten Waldpilzen	38
Zucchettistreifen „Zürcher Art“ an einer Champignonrahmsauce mit Rösti	30
Tomatenrisotto mit in der Parmesan Kräuterkruste gebratenen Zucchettiscreiben	32
Auberginenschnitzel „Wiener Art“ im Weissbrot paniert mit Pommes frites und Preiselbeeren	28.50
Portion Pommes frites pro 6 Personen in die Mitte vom Tisch	6.50

Alle Preise der Hauptgänge verstehen sich inkl. Nachservice.

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



DESSERTS

...mit Glace

Heisse Liebe Vanilleglace mit Schlagrahm und Beerenkompott	13.50
Poire Williams mit Vanilleglace und Schokoladensauce	12.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) dazu weisses Schokoladeneis und Schlagrahm	14
Ananas Carpaccio dünn aufgeschnitten mit wenig Kirsch und Vanille mariniert, dazu Kokosglace	14.50
Windbeutel mit Rahmfüllung, Vanilleglace und Schoggisauce	12.50

...süss

Schokoladen Mousse mit Chili-Kirschkompott	14.50
Baileys Mousse im Glas	14.50
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
Karamellköpfli „Klassisch“ im Glas serviert	8.50
Gebrannte Crème mit Birnen Stückli	10

...fruchtig

Früchtetöpfchen frischer Fruchtsalat und Vanillecrème	12.50
Fruchtsalat mit Sorbet	14.50
Desserteller ...wählen Sie Ihre 4 Lieblingsdesserts aus	22
Dessert Buffet Alles, was das Herz begehrt...	pro Person 26.50

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 Rindsfilet (AUS)
Lamm (AUS/NZ)

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.

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.

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