



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

ENTRÉES

Assiette Garnie avec des spécialités suisses 	
viande séchée, salami, jambon cru, fromages et pain aux poires	24
Tarte flambée „Maison“ avec lardons, oignons, ail, persil et fromage	25
Tarte flambée „Alsacienne“ avec lardons et oignons	22.50
Tarte flambée „Persillée“ avec fromage blanc, ail et persil	20.50
Gersauer Käsekuchen	
Tarte au fromage de la region avec salade verte	18.50
Tartar de bœuf	70g 22
<i>doux, légèrement piquant ou fort</i>	130g 28.50
avec du pain maison toasté et beurre	200g 37
Salade de cervelas et fromage avec Rösti	
vinaigrette à la moutarde et salade verte 	25

SALADES

Salade verte „Mimosa“ avec oeuf haché et sauce française 	12.50
Assiette de crudités avec sauce française  	
ou vinaigrette au balsamique blanc   	14.50
Salade de betteraves rouges   	
avec pommes rôties, vinaigrette au balsamique blanc et raifort	16.50
Salade de doucette avec lamelles de tomates séchées  	
et flocons de parmesan à la vinaigrette balsamique	16.50

SOUPES

Soupe au gingembre   

affinée au lait de coco

14.50

Soupe du jour

12

SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

Spätzli fait maison au fromages avec salade

26.50

Risotto aux champignons avec Tête de Moine et figues fraîches

34

Tortelli aux chanterelles avec un mélange raffiné de légumes
composé de chou frisé, de courge musquée et de marrons

petit 22.50
grande 32.50

POISSONS FRAIS

Poisson du jour fraîchement pêché par Fischerei Nils Hofer Meggen 

avec feuilles d'épinards et pommes de terre au romarin et sauce au vermouth

44

VOLAILLES

„Coquelet“ rôti au four 

avec ail, romarin et piment rouge, accompagné de pommes frites

temps de préparation 30 - 40 minutes

42

Emincé de poulet „à la zurichoise“ 

sauce crème aux champignons et Röstli

32

NOS PLATS DE VIANDES

Emincé de foie de veau rôti au beurre 	
avec champignons et sauge, accompagné de Rösti	42
Escalope de veau viennoise	
avec une compotte d'airelles, accompagné de pommes frites	42
Emincé de veau „à la zurichoise“ 	
sauce crème aux champignons et Rösti	44
Filet de bœuf „Stroganoff“	
coupé en dés avec une sauce corsée aux poivrons rouges	
accompagné de nouilles ou de spätzli	44
Tournedos rôti	120g 39
<i>bleu, saignant, a point ou bien cuit</i>	200g 49
avec une sauce aux tomates séchées, feuilles d'épinard et spätzli	300g 58

PLATE D'ACCOMPAGNEMENTS

Portion de Légumes	8.50
Portion de pommes frites	petite 6.50
avec ketchup et mayonnaise	grande 9.50

DÉCLARATIONS

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.

Voici nos fournisseurs:

Pains	ROMER'S Haubäckerei, Benken
Viandes	Foie de veau (CH), Felder Veau (CH), Prodega Porc (CH), Prodega Poulet (CH), Prodega Coquelet (CH), Bianci Filet de bœuf (AUS), Prodega
Poissons	Du jour (CH), Nils Hofer, Meggen Sandre (Elvage EU), Bianchi
Légumes	Mundo, Rothenburg Prodega
Glaces	Emmi, Emmen



sans lactose



sans gluten



vegané

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