

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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Badhof-Plättli mit Schweizer Spezialitäten & Luzerner Birewegge Trockenfleisch, Salami, Rohschinken & Muotathaler Alpkäse | 24 |
| Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm | 22.50 |
| Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm | 20.50 |
| Original Gersauer Käsekuchen mit Blattsalat | 18.50 |
| Rindstatar | 70g 22 |
| <i>mild, leicht pikant oder scharf</i> | 130g 28.50 |
| mit getoastetem Hausbrot und Butter | 200g 37 |

SALATE

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nüsslisalat Badhof mit gerösteten Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcrôutons an würzigem Senfdressing | 16.50 |
| Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken an würzigem Balsamicodressing   | 16.50 |
| Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing  | 12.50 |
| Randen Salat mit Essig und Öl    | |
| Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel | 16.50 |
| Grosis Kabissalat (es hed solangs hed) mit würzigem Speckdressing, lauwarm serviert  | 14.50 |


SUPPEN

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ingwer-Suppe    | 14.50 |
| Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer | |
| Tagessuppe | 12 |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat | 26.50 |
| Tagliatelle „Gabriele“ nach dem Rezept unseres Sous-Chef's an einer Broccoli Sauce mit einem raffinierten Gemüsemix | 29 |



FRISCHER FISCH

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fangfrischer Tagesfisch von der Fischerei Nils Hofer Meggen  | 42 |
| mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an einer Vermouth Sauce | |

POULET KLASSIKER

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

FÜR FLEISCHLIEBHABER

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cordon bleu vom Schwein mit feinstem Schinken und Käse gefüllt serviert mit Gemüse und Pommes frites | 38 |
| Kalbsleberli mit frischen Champignons an Salbeibutter  serviert mit hausgemachter Rösti | 42 |
| Wienerschnitzel in der Pfanne mit Butter ausgebacken, serviert mit Pommes frites | 42 |
| Geschnetzeltetes vom Kalb  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 Spätzli | 300g 58 |

BEILAGEN

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Gemüse | 8.50 |
| Portion Pommes frites klein / gross | 6.50 / 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 Rindsfilet (AUS)

Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden speziell deklariert.

Fisch Bianchi, Zufikon
Nils Hofer, Meggen

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