

## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Schön, dass Sie einen Anlass im Gasthaus Badhof planen. Unsere Küche zaubert mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail frische, saisonale und regionale Gerichte. Unser herzlicher Service sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen, und erfüllt Ihnen gerne all Ihre Wünsche.

Aus unserer Bankettkarte können Sie Ihr individuelles Menü für Ihre Veranstaltung zusammenstellen, gerne beraten wir Sie und sind offen für weitere Menüideen. Dank unserer Erfahrung und unserer Freude an der Gastfreundschaft begleiten wir Sie zuverlässig bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen.

Ihr Team vom Gasthaus Badhof und Golf Meggen



## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

### Restaurant

Unser Restaurant bietet viel Platz für ein Fest jeglicher Art, exklusive Nutzungen sind ebenso möglich.

Sie genießen einen atemberaubenden Ausblick auf den Pilatus. Für ein gutes Ambiente ist das Restaurant zudem, je nach Gästeanzahl, unterteilbar.

Kapazität: Bis zu 120 Sitzplätze



### Terrasse

Ob nach einer Golfrunde, einem Spaziergang oder als bewusst gewähltes Ausflugsziel, unsere Panoramaterrasse lädt zum Verweilen ein! Geniessen Sie sowohl die sonnigen Sitzplätze mit Sonnenschirmen als auch die gedeckten, windgeschützten Plätze am Restaurantfenster.

Kapazität: 120 Sitzplätze

### Bistro

Die ideale Sitzecke für Kaffeeliebhaber und entspannte Zeitungsleser. Unser gemütliches Bistro begeistert mit herrlichem Blick auf die Urneralpen und die Rigi. Bei Veranstaltungen verwandelt es sich flexibel in eine lebendige Tanzfläche und sorgt für eine ausgelassene Stimmung an der Bar.

Kapazität: 30 Sitzplätze



## ZUM APÉRO

Bei einem stilvollen Apéro stimmen Sie sich in entspannter Atmosphäre auf Ihren Anlass ein und heissen Ihre Gäste genussvoll willkommen. Je nach Jahreszeit und Personenzahl bieten wir Ihnen hierfür gerne unsere einladende Terrasse, die Lobby oder den Restaurantbereich an.

Für den Apéro empfehlen wir eine Auswahl von zwei bis drei Häppchen pro Person.

| Belegtes Hausbrot mit                                           | pro Stück |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| ... Ricotta                                                     | 3.80      |
| ... Dörrtomaten-Tatar                                           | 4         |
| ... Rindstatar                                                  | 4.50      |
| ... frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch                   | 4         |
| ... 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            |
| Bergkäse-Stick ummantelt von Landrauchschenken | 5               |
| Chips und Nüssli                               | pro Person 2.50 |
| Oliven und Sbrinz Möckli                       | 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      |
| Fischknusperli mit Tartarsauce                                                | 4.50      |
| Dattel im Speckmantel                                                         | 4.50      |
| Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm (8 Stk.)         | 22.50     |
| Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm (8 Stk.)           | 20.50     |
| Flammkuchen „Du Chef“ mit Speck, Zwiebeln, Knobli, Kräutern und Käse (8 Stk.) | 25        |
| Gersauer Käsekuchen (10 Stk.)                                                 | 18.50     |

## Süsse Häppchen

pro Person

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Fruchtsalat                                 | 6    |
| Schokoladenkuchen                           | 6    |
| Crema Catalana                              | 4.50 |
| Nussrollen                                  | 2.50 |
| Schokoladen Mousse                          | 4.50 |
| Baileys Mousse                              | 5    |
| Karamell-Köpfli im Glas                     | 3.50 |
| Panna Cotta                                 | 6    |
| Gebrannte Crème                             | 3.50 |
| Schoggi-Crème                               | 3.50 |
| Windbeutel mit Rahmfüllung und Schoggisauce | 4.50 |

## APÉRO-RICHE

Flammkuchen «Badhof Style» mit Speck, Knoblauch und Petersilie  
 Saisonale Suppe  
 Gersauer Käsekuchen  
 Haugemachtes Brot mit Rindstatar  
 Hausgemachtes Brot mit Dörrotomatentartar  
 Zanderfiletknusperli mit Tartar Sauce  
 Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet & Sour Sauce  
 Sbrinz Möckli und Oliven  
 Tomate & Mozzarella im Glas  
 Schinkengipfeli

à discrétion pro Person

45



## VORSPEISEN

### Salate

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat mit Hausdressing                                            | 10.50 |
| ..mit Ei                                                                      | 12.50 |
| ..mit Ei und Speckstreifen                                                    | 14.50 |
| Gemischter Salat mit Hausdressing                                             | 14.50 |
| Randen Salat mit Balsamico Dressing                                           |       |
| Salatzwiebeln, Meerrettich, gebratener Apfel                                  | 16.50 |
| Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken an Balsamico Dressing | 16.50 |
| Nüsslisalat „Badhof“ mit Ei, Speck und Brotcrôutons                           | 16.50 |
| Kabissalat „Grossmutter Art“ an lauwarmen Speckdressing                       | 14.50 |
| Blattsalat an Balsamico Dressing mit Grapefruit und Orangenfilets             |       |
| dazu im Sesam gebratene Zanderstreifen                                        | 24.50 |
| Kopfsalatherzen mit Tartardressing und gebackenen Champignons                 | 18.50 |
| Rucolasalat an Balsamico Dressing mit Parmesanflocken und Antipasti           | 22.50 |

### Suppen

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ingwersuppe aus Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer | 14.50 |
| Rieslingcremesuppe mit Kräutercrôutons                                     | 12.50 |
| Kartoffelcremesuppe mit Speck und Crôutons                                 | 14.50 |
| Currysuppe mit Apfelstücken                                                | 14.50 |
| Klare Gemüsesuppe                                                          | 10.00 |
| ..mit Riesencrevette                                                       | 18.50 |
| Saisonale Suppe (auf Anfrage)                                              |       |

## ZWISCHENGÄNGE

### ...mit Pasta

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Calamarata an einer Datterinisauce                                                     | 18.50 |
| Calamarata an einer Hummersauce mit gebratenem Hummer Medaillon                        | 32    |
| Penne „sizilianische Art“ mit Zucchetti, Peperoni, rote Zwiebeln<br>Chili und Parmesan | 16.50 |
| Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung<br>an Gorgon-Chilisauce mit Cherrytomaten        | 14.50 |

### ...mit Risotto

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Safranrisotto mit raffiniertem Gemüsemix              | 18    |
| Pilzrisotto mit sautierten Pilzen und Parmesanflocken | 22    |
| Tomatenrisotto mit Zucchettiküchlein                  | 16.50 |

### ...mit Fisch

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zanderfilet in der Kartoffelkruste<br>an einer Kräutersauce mit Cherrytomaten                         | 20    |
| Zanderfilet pochiert im Weissweinsud<br>auf einem Gemüsebett an einer Vermouth Sauce mit Pinienreis   | 21    |
| Felchenfilet (aus der Region)<br>mit Randenrisotto und frischem Meerrettich                           | 22.50 |
| Fangfrischer Fisch (Nils Hofer) „Luzerner Art“<br>mit Tomaten, Zitronenfilet und Kapern an Pinienreis | 22.50 |
| Riesencrevetten im Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Kräuter<br>und Zucchini Reis                     | 26.50 |

## HAUPTGÄNGE

### ...vom Rind

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Napf Weiderind Schmorbraten an Burgundersauce<br>Kartoffelstock und Wurzelgemüse   | 39 |
| Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“<br>an cremiger Paprikasauce mit Nudeln              | 48 |
| Roastbeef rosa gebraten mit Kräuterhollandaise<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse | 56 |
| Rindsfiletmedaillon an Gorgon-Chilisauce<br>Weissweinsrisotto und Saisongemüse     | 56 |
| Rindsfilet am Stück mit Sauce béarnaise<br>dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse   | 58 |
| Geschnetzeltes vom Rind an Paprikasauce<br>mit Butternudeln und Saisongemüse       | 36 |

### ...vom Schwein

|                                                                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Schweinskotelettbraten an Honigsauce mit Spätzli und Saisongemüse                                                                                                       | 42 |
| Schweinssteak „Gottfried Keller“<br>Blattspinat, Champignons, Speckstreifen und Pommes frites<br><i>(ab 20 Personen werden die Pommes frites in Schüsseln serviert)</i> | 36 |
| Schweinsfilet am Stück rosa gebraten<br>an Dijon Senfsauce, dazu Weissweinsrisotto und Saisongemüse                                                                     | 42 |
| Schweinsfilet Medaillons auf jungem Spinat<br>an einer Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli<br><i>(ab 20 Personen mit Nudeln als Beilage)</i>                  | 42 |
| „Schweden Braten“ Nierstück mit Pflaumen gefüllt an einer<br>Dörripflaumen-Portweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse                                                  | 38 |
| Schweinskarreebraten an einer Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse                                                                                           | 38 |

## ...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<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse                                                               | 56 |
| Kalbshacktätschli an einer Rahmsauce<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                                                            | 40 |
| Kalbskopfbäggli in einer Portweinsauce geschmort<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                                                | 44 |
| Kalbsvoressen „Grosi's Art“ mit Kartoffelstock und Saisongemüse                                                                  | 38 |
| Wienerschnitzel in der Pfanne in Butter ausgebacken<br>dazu Pommes frites und Gemüse <i>(für maximal 20 Personen erhältlich)</i> | 43 |
| Kalbshaxen „Tessiner Art“ in einer Tomaten-Gemüsesauce geschmort<br>dazu Gorgonzola-Polenta                                      | 46 |
| Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse<br><i>(für maximal 20 Personen erhältlich)</i>                                 | 48 |

## ...vom Geflügel

|                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pouletstreifen „Zürcher Art“ mit Butternudeln und Gemüse                                                                                                                                | 36 |
| Pouletbrustmedaillon in der Parmesan-Kräuterkruste<br>mit Basilikumnudeln und Saisongemüse                                                                                              | 38 |
| Pouletbrustmedaillon im Kokosmantel gebraten<br>dazu Currysauce, Basmatireis und Früchte                                                                                                | 38 |
| „Stube Güggeli“ (FR)<br>knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch<br>frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites<br><i>(für maximal 20 Personen erhältlich)</i> | 42 |
| Perlhuhnbrust an einer Morchelrahmsauce<br>mit Nudeln und Gemüse                                                                                                                        | 44 |

## ...vom Lamm

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

## ...vom Fisch

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zanderfilet in der Kartoffelkruste<br>mit Kräutersauce und Saisongemüse                                    | 42 |
| Fangfrischer Tagesfisch (Nils Hofer) „Luzerner Art“<br>mit Tomaten, Zitronenfilet und Kapern an Pinienreis | 48 |
| Pochiertes Zanderfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Pinienreis                                        | 40 |
| Saiblingsfilet an Dijon Senf-Meerrettichsauce<br>mit Basmatireis und Romanesco                             | 42 |
| Riesengravadur an einer Safran-Koriandersauce<br>mit Taglierini und Cherrytomaten                          | 52 |
| Seeteufel Medaillons an einer Kräutersauce<br>mit Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse                   | 52 |
| Zanderfiletknusperli<br>mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce                         | 38 |
| Lachstranche gebraten an einer Vermouth Sauce mit Gemüsereis                                               | 36 |

## ...vegetarisch

|                                                                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse Stroganoff an einer Paprikasauce mit Spätzli                                                                                                                    | 28.50 |
| Saisonale Ravioli (auf Anfrage)                                                                                                                                        | 36    |
| Safranrisotto mit einem raffinierten Gemüsemix                                                                                                                         | 34    |
| Gemüsestrudel an einer Safransauce mit Cherrytomaten                                                                                                                   | 24.50 |
| Zucchettistreifen „Zürcher Art“<br>an einer Champignonrahmsauce mit Rösti<br><i>(Rösti bis 30 Personen möglich)</i>                                                    | 30    |
| Gemüserösti mit feiner Gemüseauswahl und Bergkäse überbacken                                                                                                           | 34    |
| Tomatenrisotto<br>mit in der Parmesan Kräuterkruste gebratenen Zucchettischeiben                                                                                       | 32    |
| Auberginenschnitzel „Wiener Art“<br>im Weissbrot paniert mit Pommes frites und Preiselbeeren<br><i>(ab 20 Personen werden die Pommes frites in Schüsseln serviert)</i> | 28.50 |
| Portion Pommes frites pro 6 Personen in die Mitte vom Tisch                                                                                                            | 9.50  |

## DESSERTS

### ...mit Glace

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Heisse Liebe Vanilleglace mit Schlagrahm und Beerenkompott                                      | 13.50 |
| Poire Williams mit Vanilleglace und Schokoladensauce                                            | 12.50 |
| Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl)<br>dazu weisses Schokoladenglace und Schlagrahm     | 14    |
| Ananas Carpaccio<br>dünn aufgeschnitten mit wenig Kirsch und Vanille mariniert, dazu Kokosglace | 14.50 |
| Windbeutel mit Rahmfüllung, Vanilleglace und Schoggisauce                                       | 12.50 |
| Früchtetöpfchen frischer Fruchtsalat und Vanillecrème                                           | 12.50 |
| Fruchtsalat mit Sorbet (Zitrone, Zwetschgen, Mango)                                             | 14.50 |
| Sorbet mit Schuss (Zitrone, Zwetschgen, Mango)                                                  | 8     |

### ...fürs Herz

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Schokoladen Mousse mit Chili-Kirschkompott                       | 14.50 |
| Baileys Mousse im Glas                                           | 14.50 |
| Île flottante Eischnee-Klösschen mit Vanillesauce                | 14.50 |
| Crema Catalana mit Rohrzucker flambiert                          | 14.50 |
| Grosi's Apfelringe im Bierteig mit Vanillesauce und Vanilleglace | 14.50 |
| Karamell-Köpfli „Klassisch“ im Glas serviert                     | 8.50  |
| Gebrannte Crème mit Birnen Stückli                               | 10    |

### ...weiteres

pro Person

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Käseteller mit Birnenbrot und Feigensenf                                          | 16.50 |
| Desserteller ... wählen Sie Ihre 4 Lieblingsdesserts aus den süssen Apérohäppchen | 22    |
| Dessert Buffet ... alles, was das Herz begehrt...                                 | 26.50 |
| Friandise                                                                         | 6     |

## 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<br>Toastbrot (FR)                                                              |
| Fleisch | Rindsfilet (AUS)<br>Schwein (CH)<br>Lamm (AUS/NZ)<br>Poulet (CH)<br>Poulet (Güggele) und Perlhuhn (FR)      |
| Fisch   | Prodega, Rotkreuz und Nils Hofer, Meggen<br>Zanderknusperli (DE), Bianchi<br>Crevetten (VNM)<br>Lachs (NOR) |

*Je nach Angebot, wenn möglich Süsswasserfische aus der Schweiz.  
Durch die Überfischung der Weltmeere, kann sich  
die Ländersituation täglich ändern.*

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| Gemüse | Mundo, Rothenburg und Prodega, Rotkreuz |
| Glace  | Emmi, Emmen                             |

*Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt*

Wenn Sie eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Wussten Sie, dass Sie bei vier oder mehr Gängen einen 10% Preisnachlass auf Ihr ausgesuchtes Menü erhalten?

**Gasthaus Badhof**

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