



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 (CH) viande séchée, salami, jambon cru, fromages et pain aux poires	26.50
Tarte flambée „du Chef“ avec lardons, oignons, ail, persil et fromage	25
Tarte flambée „Elsässer Art“ avec lardons et oignons	22.50
Tarte flambée „Badhof“ avec fromage blanc, ail et persil	20.50
Gersauer Käsekuchen Tarte au fromage de la region avec salade verte	20.50
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 (CH, Cervelat)	
Tomates, oignons, cornichons et salade verte à la vinaigrette à la moutarde	26.50

SALADES

Salade verte „Mimosa“ avec oeuf haché et sauce française	12.50
Salade composée avec une vinaigrette française	
ou vinaigrette au balsamique blanc	14.50
Salade de betteraves rouges avec vinaigre, huile	
oignons, raifort frais sur pommes rôties	16.50
Salade verte Badhof	
Tomate, avocat, melon, concombre, fraise, menthe et oignon rouge	petit 16.50
avec une vinaigrette au miel	grand 28.50



SOUPES

Soupe au gingembre

Pommes de terre, poivrons, lait de coco et gingembre frais



14.50

Soupe du jour

10.50

SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

Spätzli au fromages fait maison avec salade

26.50

Spaghetti „Padrone“

accompagné d'une sauce tomate aux olives noires,
au piment, aux tomates cerises et au basilic frais

28

POISSONS FRAIS

Poisson frais du jour « à la lucernoise »

provenant de la pêcherie Nils Hofer Meggen accompagné de filets de citron
de câpres, de dés de tomates et de riz aux pignons

46

Beignets de filet de sandre

avec de pommes de terre nouvelles,

d'épinards en branches frais et de sauce tartare

petit 29.50

grand 36

POULET CLASSIQUE

„Stube-Güggeli“ (FR) 

rôti croustillant au four avec de l'ail, du romarin frais et piment servi avec des frites

temps de préparation 30 - 40 minutes

42

Emincé de poulet „à la zurichoise“ 

sauce crème aux champignons avec rösti

34



NOS PLATS DE VIANDES

Foie de veau emincé avec champignons, sauge et rösti	🌿	42
Escalope de veau viennoise servie avec des frites		43
Emincé de veau	🌿	
sauce crème aux champignons avec rösti		45
Filet de bœuf „Stroganoff“		
à la sauce crémeuse aux poivrons avec des nouilles ou des spätzli		48
Tournedos avec une sauce aux tomates séchées		120g 42
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>		200g 51
avec une sauce aux tomates séchées, des épinards frais en feuilles et des spätzli		300g 61
Paillard de veau	🌿	
Escalope finement battue,		
avec de beurre aux herbes maison et de légumes		45

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes	8.50
Portion de frites	6.50

DÉCLARATION

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. Nous achetons nos produits régionaux auprès de les fournisseurs suivants:

Pain	ROMER'S Haubäckerei, Benken, CH Toast (FR), Prodega
Viande	Foie de veau (CH), Felder Viande de veau (CH), Prodega Porc (CH), Prodega Poulet (CH), Prodega Poulet rôti (Stube Güggeli), Bianchi, FR Filet de bœuf (AUS), Prodega
Poissons	Poisson du jour (CH), Nils Hofer, Meggen Sandre (élevage UE), Bianchi
Légumes	Mundo, Rothenburg, CH. Prodega
Glace	Emmi, Emmen, CH



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