

Kraft und Energie tanken



SPEISEKARTE



Herzlich willkommen – gönnen Sie sich eine Auszeit

Im Gasthaus Badhof werden Sie von unserem Küchenchef und seinem Team mit frischen Produkten von ausgewählten Lieferanten aus der Region verwöhnt.

Im Vordergrund steht eine saisonale Küche mit hausgemachten Spezialitäten.

Unsere Gerichte werden mit Kräutern aus dem eigenen Badhof-Kräutergarten verfeinert.

Unser Service-Team unterstützt Sie bei Ihrer Auswahl mit Freude und kompetenter Beratung.

Die Familie Schuler wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt.



Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen: Rind AUS

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Badhof-Plättli mit Schweizer Spezialitäten und Luzerner Birewegge Trockenfleisch, Salami, Rohschinken und Muotathaler Alpkäse	26.50
Flammkuchen „du Chef“ mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Käse und Sauerrahm	25
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	22.50
Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm	20.50
Original Gersauer Käsekuchen mit Blattsalat	20.50
Rindstatar	70g 22
<i>mild, leicht pikant oder scharf</i>	130g 28.50
mit getoastetem Hausbrot und Butter	200g 37
Wurst-Käsesalat mit hausgemachter Rösti 	
Tomate, Zwiebeln, Salzgurken und Blattsalat an Senf-Dressing	26.50

SALATE

Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing 	12.50
Gemischter Salat  	
mit französischer Sauce oder weissem Balsamico-Dressing 	14.50
Randen Salat   	
mit Essig und Öl, Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel	16.50
Badhof Blattsalat   	
mit Gurke, Tomate, Avocado, Melone, Erdbeere, Minze und roter Zwiebel	klein 16.50
an Honig-Dressing	gross 28.50

SUPPEN

Ingwer-Suppe   	
Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer	14.50
Tagessuppe	10.50

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

 *laktosefrei*  *glutenfrei*  *vegan*

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat	26.50
Spaghetti „Padrone“ an Tomatensauce  	
mit schwarzen Oliven, Chili, Cherrytomaten und frischem Basilikum	28
Fangfrischer Tagesfisch „Luzerner Art“ von der Fischerei Nils Hofer Meggen mit Zitronenfilet, Kapern und Tomatenwürfeln, jungem Blattspinat und Pinien-Reis	46
Zanderfiletknusperli	klein 29.50
mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce	gross 36
„Stube-Güggeli“ (FR) 	
knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch, frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites <i>Zubereitungszeit 30-40 Minten</i>	42
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 	
an leichter Champignonrahmsauce mit hausgemachter Rösti	34
Kalbsleberli mit frischen Champignons an Salbeibutter 	
serviert mit hausgemachter Rösti	42
Wienerschnitzel	
in der Pfanne mit Butter ausgebacken, serviert mit Pommes frites	43
Geschnetzeltes vom Kalb 	
an köstlicher Pilzrahmsauce mit hausgemachter Rösti	45
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“	
an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli	48
Rindsfilet-Medaillon	120g 42
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g 51
an Dörrtomatensauce mit frischem Blattspinat und Spätzli	300g 61
Kalbspaillard 	
dünn geklopftes Schnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse	45

BEILAGEN

Gemüse	8.50
Pommes frites	6.50