



## 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

Badhof-Plättli avec des spécialités suisses & pain aux poires viande séchée, salami, jambon cru et fromage d'alpage du Muotathal	24
Tarte flambée « du Chef » avec lard, oignons, ail, herbes aromatiques et fromage	25
Tarte flambée „Elsässer Style“ avec lard, oignons et crème fraîche	22.50
Tarte flambée „Badhof“ aux herbes, à l'ail et crème fraîche	20.50
Gâteau au fromage original de Gersau 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

## SALADES

Salade de doucette Badhof avec lamelles de lard grillées, œufs hachés et croûtons de pain avec une vinaigrette à la moutarde	16.50
Salade de doucette avec lamelles de tomates séchées   et flocons de parmesan à la vinaigrette balsamique	16.50
Salade Mimosa à l'œuf haché avec French-Dressing 	12.50
Salade de betteraves rouges avec vinaigre, huile    oignons, raifort frais sur pommes rôties	16.50
Salade de chou „Grand Mère“ (selon disponibilité)  avec vinaigrette au lard, servie tiède	14.50



## 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

Rösti aux légumes

avec des légumes frais, gratiné au fromage et servi avec un œuf au plat

32

Risotto au safran avec un mélange raffiné

petit 22.50

de légumes et des tomates cerises

grand 34

## 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


## POULET CLASSIQUE

„Stube-Güggeli“ 

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
Galettes de veau haché à la sauce à la crème accompagnées de spätzli maison et de légumes		36
Cordon bleu de veau farci au jambon et au fromage, poêlé au beurre, accompagné de frites et de légumes		48
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		44
Tournedos avec une sauce aux tomates séchées	120g	39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g	49
accompagné d'épinards frais en branches et spätzli	300g	58

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes	8.50
Petite portion de frites	6.50
Grande portion de frites	9.50

## 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
Viande	Felder et Prodega, CH Nous utilisons de la viande suisse. En cas d'exceptions, celles-ci sont spécialement déclarées.  Poulet rôti (Stube Guggeli), Bianchi, FR
Poissons	Nils Hofer, Meggen, CH Nous utilisons de poissons suisse. En cas d'exceptions, celles-ci sont spécialement déclarées.
Légumes	Mundo, Rothenburg, CH
Glace	Emmi, Emmen, CH



sans lactose



sans gluten



végané

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