



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 <i>doux, légèrement piquant ou fort</i> avec du pain maison toasté et beurre	70g 22 130g 28.50 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

SPÉCIALITÉES VÉGÉTARIENNES

Spätzli au fromages fait maison avec salade		26.50
Rösti aux légumes		
avec des légumes frais, gratiné au fromage et servi avec un oeuf 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		
<i>temps de préparation 30 - 40 minutes</i>		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 <i>rare, medium rare, medium, well done</i> accompagné d'épinards frais en branches et spätzli	120g 39 200g 49 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 Güggeli), 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

 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