LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie an diesem geschichtsträchtigen Ort begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. In der Hofchronik wird der frühere Landwirtschaftsbetrieb Badhof erstmals im Jahre 1583 erwähnt.

1645 gibt Chronist Leopold Cysat einen Hinweis darauf, weshalb der Hof seinen Namen erhalten hat:

«Nicht weyt da dannen ist ein sehr gut heilsamb Bad, welches aber nicht selbsten warm, sondern den Badenden gesotten zugerüstet wirdt.»

Der wunderbare Blick auf den Vierwaldstättersee, die Stadt Luzern und das imposante Panorama der Voralpen bietet Ihnen ein nachhaltiges Angebot für Sport, Freizeit und Erholung.

Mit dem öffentlichen Restaurant stellen wir Spaziergängern, Familien, Freizeitsportlern und Golfern eine attraktive Einkehrmöglichkeit zur Verfügung. Im Vordergrund stehen eine vielseitige Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche und kompetente Bedienung sowie eine konstant hohe Qualität.

Wir danken den Landeigentümern, dass wir an dieser wunderschönen Lage ein Kleinod mit Golfanlage und Gastrobetrieb realisieren durften.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

Familie Schuler und Mitarbeiter

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Badhof-Plättli mit Schweizer Spezialitäten & Luzerner Birewegge
Trockenfleisch, Salami, Rohschinken & Muotathaler Alpkäse 26.50

Flammkuchen „du Chef“ mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Käse 25
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln 22.50
Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern und Knoblauch 20.50

Original Gersauer Käsekuchen mit Blattsalat 20.50

Rindstatar 70g 22
mild, leicht pikant oder scharf 130g 28.50
mit getoastetem Hausbrot und Butter 200g 37

Wurst-Käsesalat mit hausgemachter Rösti (CH, Cervelat)
Tomate, Zwiebeln, Salzgurke und Blattsalat an Senf-Dressing 26.50

SALATE

Nüsslisalat Badhof mit gerösteten Speckstreifen,
gehacktem Ei und Brotcrôutons an würzigem Senfdressing 18.50

Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken
an würzigem Balsamicodressing 18.50

Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing 12.50

Randen Salat mit Essig und Öl
Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel 16.50

SUPPEN

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

Tagessuppe 10.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat 26.50

Risotto ai funghi klein 24.50
mit Tête de Moine und frischen Feigen gross 36

Tortelli gefüllt mit Eierschwämmli-Ricotta-Pfirsich Füllung auf Kürbissauce klein 24
mit Zucchetti-Kürbis-Gemüsemix, gerösteten Haselnüssen gross 34

FRISCHER FISCH

Fangfrischer Tagesfisch „Luzerner Art“ von der Fischerei Nils Hofer Meggen
mit Zitronenfilet, Kapern und Tomatenwürfeln, jungem Blattspinat und Pinien-Reis 46

POULET KLASSIKER

„Stube-Güggeli“ (FR)
knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch, frischem Rosmarin
und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites
Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten 42

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an leichter Champignonrahmsauce mit hausgemachter Rösti 34

FÜR FLEISCHLIEBHABER

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

Rindsfiletstroganoff „Badhof Style“

an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli — 48

Rindsfilet-Medaillon

rare, medium rare, medium, well done

an Dörrtomatensauce mit frischem Blattspinat und Spätzli

120g 42
200g 51
300g 61

BEILAGEN

Gemüse — 8.50

Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise

klein 6.50
gross 9.50

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
Fleisch	Kalbsleber (CH), Felder Kalbfleisch (CH), Prodega Schwein (CH), Prodega Poulet (CH), Prodega Güggeli (FR), Bianchi Rinderfilet (AUS), Prodega
Fisch	Tagesfisch (CH), Nils Hofer, Meggen
Gemüse	Mundo, Rothenburg Prodega
Glace	Emmi, Emmen

laktosefrei glutenfrei vegan

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

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

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