

## 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 selbst 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	24
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	18.50
Rindstatar	70g 22
<i>mild, leicht pikant oder scharf</i>	130g 28.50
mit getoastetem Hausbrot und Butter	200g 37

## SALATE

Nüsslisalat Badhof mit gerösteten Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcrôutons an würzigem Senfdressing	16.50
Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken an würzigem Balsamicodressing  	16.50
Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing 	12.50
Randen Salat mit Essig und Öl    Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel	16.50
Grosis Kabissalat (es hed solangs hed) mit würzigem Speckdressing, lauwarm serviert 	14.50

## SUPPEN

Ingwer-Suppe   

Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer

14.50

Tagessuppe

10.50

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat

26.50

Gemüse-Rösti

mit frischem Gemüse, Bergkäse überbacken und Spiegelei serviert

32

Safran-Risotto

klein 22.50

mit einem raffiniertem Gemüsemix und Cherrytomaten

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

Pouletgeschnetztes „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

### Kalbshacktätschli an einer Rahmsauce

mit hausgemachten Spätzli und Gemüse 36

### Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken und Käse gefüllt, in Butter gebraten mit Pommes frites und Gemüse 48

### Geschnetzeltetes vom Kalb

an köstlicher Pilzrahmsauce mit hausgemachter Rösti 45

### Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“

an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli 44

### Rindsfilet-Medailon

120g 39

*rare, medium rare, medium, well done*

200g 49

an Dörrtomatensauce mit frischem Blattspinat und Spätzli

300g 58

## BEILAGEN

### Gemüse

8.50

### Pommes frites

klein 6.50

mit Ketchup und Mayonnaise

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