



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 Muototha	24
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
Salade de saucisse et fromage sur salade verte  avec tomates, oignons, cornichons vinaigrette à la moutarde et rösti	25



SOUPES

- Soupe au gingembre avec du lait de coco    14.50
- Soupe de courge
avec des graines de courge grillées et de la crème fouettée 14.50

SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

- Spätzli au fromages fait maison avec salade 26.50
- Risotto ai funghi avec Tête de Moine et figues fraîches  34

POISSONS FRAIS

- Poisson du jour fraîchement pêché par Fischerei Nils Hofer Meggen 
feuilles d'épinards et pommes de terre au romarin avec beurre blanc 42
- Filet de sandre Gotthard « à l'alsacienne
sur une choucroute douce avec une sauce à la moutarde de Dijon
et des pommes de terre sautées 48

POULET CLASSIQUE

- „Stube-Güggeli“ d'engraissement local 
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 32



NOS PLATS DE VIANDES

Foie de veau emincé avec champignons, sauge et rösti 🌿	42
Escalope de veau viennoise servie avec des frites	46
Emincé de veau 🌿 sauce crème aux champignons avec rösti	44
Filet de bœuf „Stroganoff“ à la sauce crémeuse aux poivrons avec des nouilles ou des spätzli	44
Tournedos à la sauce chili goronong	120g 39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g 49
accompagné d'épinards frais en branches et risotto au vin blanc	300g 58
Rôti de bœuf braisé Badhof avec une sauce corsée au vin rouge avec chou rouge et spätzli maison	36
Ratsherren Teller Médallions de filet de porc sur épinards frais sauce crème aux champignons et spätzli	42

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

Viande Bianchi, Zufikon
Felder, Schwyz
Beef (AUS), Bianchi
Nous utilisons de la viande suisse. En cas d'exceptions, celles-ci sont spécialement déclarées.

Poissons Bianchi, Zufikon
Nils Hofer, Meggen

Selon l'offre, si possible des poissons d'eau douce de Suisse. En raison de la surpêche dans les océans, la situation des pays peut changer à tout moment.

Légumes Mundo, Rothenburg

Glace Emmi, Emmen

 sans lactose

 sans gluten

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