

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	24
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	22.50
Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm	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
Wurst-Käsesalat mit Blattsalat an Senf-Dressing  Tomate, Zwiebeln, Salzgurken und hausgemachter Rösti	25


SUPPEN

Ingwer-Suppe   	14.50
Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer	
Feine Kürbissuppe 	14.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Schlagrahm	



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat	26.50
Risotto ai funghi mit Tête de Moine und frischen Feigen 	34



FRISCHER FISCH

Fangfrischer Tagesfisch von der Fischerei Nils Hofer Meggen 	42
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an Beurre Blanc	
Gotthard Zanderfilet „Elsässer Art“	48
auf mildem Sauerkraut an einer Dijon Senfsauce und Bratkartoffeln	

POULET KLASSIKER

„Stube-Güggeli“ aus heimischer Mast 	42
knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch, frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites	
<i>Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten</i>	
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 	32
an leichter Champignonrahmsauce mit hausgemachter Rösti	

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Kalbsleberli mit frischen Champignons an Salbeibutter 		
serviert mit hausgemachter Rösti		42
Wienerschnitzel		
in der Pfanne mit Butter ausgebacken, serviert mit Pommes frites		46
Geschnetzeltes vom Kalb 		
an köstlicher Pilzrahmsauce mit hausgemachter Rösti		44
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“		
an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli		44
Rindsfilet-Medaillon an Goronong Chilisauce	120g	39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g	49
dazu frischer Blattspinat und Weissweinsorotto	300g	58
Rindsschmorbraten Badhof an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli		36
Ratsherren-Teller		
Schweinsfilet-Medaillon auf jungem Spinat an einer Champignonrahmsauce mit Spätzli		42

BEILAGEN

Gemüse	8.50
Kleine Portion Pommes frites	6.50
Grosse Portion Pommes frites	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 Bianchi, Zufikon
Felder, Schwyz
Rindsfilet (AUS), Bianchi

Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden speziell deklariert.

Fisch Bianchi, Zufikon
Nils Hofer, Meggen

Je nach Angebot, wenn möglich Süsswasserfische aus der Schweiz. Durch die Überfischung der Weltmeere, kann sich die Ländersituation täglich ändern.

Gemüse Mundo, Rothenburg

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