



## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Es freut uns sehr, dass Sie sich für einen Anlass im Gasthaus Badhof interessieren. Im Vordergrund stehen eine saisonale und regionale Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche, kompetente Bedienung und eine konstant hohe Qualität mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Gerne dürfen Sie sich aus unserer Bankettkarte ein einheitliches Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wenn wir Sie bei der Auswahl unterstützen können.

Unsere jahrelange Erfahrung wird Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen.



## EIN GESCHICHTSTRÄCHTIGER ORT

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 attraktives 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

## ZUM APÉRO

Bei einem gemütlichen Apéro stimmen Sie sich auf Ihren Anlass ein und begrüßen Ihre Gäste bei Genuss und Geselligkeit. Je nach Jahreszeit und Personenzahl können wir Ihnen unsere tolle Terrasse, die Lobby oder unseren Restaurantbereich für Ihren Apéro anbieten. Wir empfehlen Ihnen zum Apéro 2-3 Häppchen pro Person.

|                                                                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Belegtes Hausbrot mit...</b>                                 | pro Stück       |
| ... Ricotta                                                     | 3.80            |
| ... Dörrtomaten-Tatar                                           | 4               |
| ... Rindstatar                                                  | 4.50            |
| ... frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch                   | 4.50            |
| ... sautierten Steinpilzen, wenig Chili, Knoblauch und Kräutern | 5               |
| <br><b>Dies und Das</b>                                         | pro Stück       |
| Blätterteigroulade mit Rohschinken und Pesto                    | 2.80            |
| Blätterteigroulade mit Oliven und Ricotta                       | 2.80            |
| Chips, Nüssli oder Popcorn                                      | pro Person 2.50 |
| Landrauschschinken und Bergkäse                                 | pro Person 5    |
| <br><b>Warme Häppchen</b>                                       | pro Stück       |
| Schinkengipfeli                                                 | 3.50            |
| Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce               | 3.50            |
| Frühlingsrolle mit Poulet und Sweet Chili Sauce                 | 3.50            |
| Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm    | 8 Stk. 22.50    |
| Flammkuchen „Badhof“ mit Kräutern, Knoblauch und Sauerrahm      | 8 Stk. 20.50    |
| Gersauer Käsekuchen                                             | 10 Port. 18.50  |
| Fischknusperli mit Tartarsauce                                  | 4.50            |



## Süsse Häppchen

pro Person

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Fruchtsalat                                 | 6    |
| Schokoladenkuchen                           | 6    |
| Crema Catalana                              | 4.50 |
| Nussrollen                                  | 2.50 |
| Schokoladen Mousse                          | 4.50 |
| Baileys Mousse                              | 5    |
| Karamell-Köpfli                             | 3.50 |
| Panna Cotta                                 | 6    |
| Gebrannte Crème                             | 3.50 |
| Schoggi-Crème                               | 3.50 |
| Windbeutel mit Rahmfüllung und Schoggisauce | 4.50 |

## VORSPEISEN

### Salate

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat mit Ei und Speckstreifen                                                               | 14.50 |
| Randen Salat mit Essig & Öl Salatzwiebeln, Meerrettich, gebratener Apfel                                 | 16.50 |
| Nüsslisalat mit Dörrtomatenstreifen und Parmesanflocken                                                  | 16.50 |
| Blattsalat an Balsamico Dressing mit Grapefruit und Orangenfilets dazu im Sesam gebratene Zanderstreifen | 24.50 |
| Kopfsalatherzen mit Tartardressing und gebackenen Champignons                                            | 18.50 |

### Suppen

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ingwersuppe Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer | 14.50 |
| Buuresuppe mit Rollgerste                                              | 12    |
| Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli                               | 12    |
| Tomatencrèmesuppe                                                      | 14.50 |
| Gemüsecrèmesuppe                                                       | 10    |

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



## HAUPTGÄNGE

### ...vom Rind

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Napf Weiderind Schmorbraten an Burgundersauce<br>Kartoffelstock und Wurzelgemüse | 39 |
| Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“<br>an cremiger Paprikasauce mit Nudeln            | 48 |
| Rindsfiletmedaillon an Goronong Chilisauc<br>Weissweinrisotto und Saisongemüse   | 56 |
| Rindsfilet am Stück mit Sauce béarnaise<br>dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse | 58 |
| Geschnetzeltes vom Rind an Paprikasauce<br>mit Butternudeln und Saisongemüse     | 36 |

### ...vom Kalb

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kalbskarreebraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse                                      | 60 |
| Geschnetzeltes vom Kalb mit Butternudeln und Saisongemüse                                   | 44 |
| Kalbssaltimbocca mit Bratkartoffeln und Ratatouille                                         | 48 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse                          | 56 |
| Kalbsvoressen „Grosi's Art“ mit Kartoffelstock und Saisongemüse                             | 38 |
| Wienerschnitzel in der Pfanne mit Butter ausgebacken<br>dazu Pommes frites und Gemüse       | 42 |
| Kalbshaxen „Tessiner Art“ in einer Tomaten-Gemüsesauce geschmort<br>dazu Gorgonzola-Polenta | 45 |
| Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse                                           | 46 |

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.

## ...vom Schwein

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Schweinskotelettbraten an Honigsauce mit Spätzli und Saisongemüse                                  | 42 |
| Schweinssteak „Gottfried Keller“<br>Blattspinat, Champignons, Speckstreifen und Pommes frites      | 36 |
| Schweinsfilet am Stück rosa gebraten<br>an Dijon Senfsauce, dazu Weissweinrisotto und Saisongemüse | 42 |
| Schweinskarreebraten an einer Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse                      | 38 |

## ...Geflügel

|                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pouletstreifen „Zürcher Art“ mit Butternudeln und Gemüse                                                                                                                                              | 36 |
| Pouletbrustmedaillon in der Parmesan-Kräuterkruste<br>mit Basilikumnudeln und Saisongemüse                                                                                                            | 38 |
| Pouletbrustmedaillon im Kokosmantel gebraten<br>dazu Currysauce, Basmatireis und Früchte                                                                                                              | 38 |
| „Stube Guggeli“ aus heimischer Mast,<br>knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch<br>frischem Rosmarin und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites<br><i>für maximal 20 Personen erhältlich</i> | 42 |
| Perlhuhnbrust an einer Morchelrahmsauce<br>mit Nudeln und Gemüse                                                                                                                                      | 44 |

## ...vom Lamm

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lammrückenfilet in der Parmesan-Kräuterkruste<br>an Rotwein Chilisauce mit Weissweinrisotto und Saisongemüse | 46 |
| Lammrücken am Stück<br>mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Ratatouille                                       | 44 |

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



## ...vom Fisch

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zanderfilet in der Kartoffelkruste<br>mit Kräutersauce und Saisongemüse            | 42 |
| Pochiertes Zanderfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Pinienreis                | 40 |
| Saiblingsfilet an Dijon Senf-Meerrettichsauce<br>mit Basmatireis und Romanesco     | 42 |
| Riesengarnelen an einer Safran-Koriandersauce<br>mit Taglierini und Cherrytomaten  | 52 |
| Zanderfiletknusperli<br>mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce | 38 |
| Lachstranche gebraten an einer Vermouth Sauce mit Gemüsereis                       | 36 |

## ...vegetarisch

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Saisonale Ravioli                                                                            | 36    |
| Rösti ai Funghi mit sautierten Waldpilzen                                                    | 38    |
| Zucchettistreifen „Zürcher Art“<br>an einer Champignonrahmsauce mit Rösti                    | 30    |
| Tomatenrisotto<br>mit in der Parmesan Kräuterkruste gebratenen Zucchettiscreiben             | 32    |
| Auberginenschnitzel „Wiener Art“<br>im Weissbrot paniert mit Pommes frites und Preiselbeeren | 28.50 |
| Portion Pommes frites pro 6 Personen in die Mitte vom Tisch                                  | 6.50  |

Alle Preise der Hauptgänge verstehen sich inkl. Nachservice.

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.



## DESSERTS

### ...mit Glace

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Heisse Liebe Vanilleglace mit Schlagrahm und Beerenkompott                                      | 13.50 |
| Poire Williams mit Vanilleglace und Schokoladensauce                                            | 12.50 |
| Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl)<br>dazu weisses Schokoladeneis und Schlagrahm       | 14    |
| Ananas Carpaccio<br>dünn aufgeschnitten mit wenig Kirsch und Vanille mariniert, dazu Kokosglace | 14.50 |
| Windbeutel mit Rahmfüllung, Vanilleglace und Schoggisauce                                       | 12.50 |

### ...süss

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Schokoladen Mousse mit Chili-Kirschkompott                | 14.50 |
| Baileys Mousse im Glas                                    | 14.50 |
| Île flottante Baiser mit Crème anglaise                   | 14.50 |
| Crema Catalana mit Rohrzucker flambiert                   | 14.50 |
| Grosi's Apfelringe im Bierteig mit Vanillesauce und Glace | 14.50 |
| Karamellköpfli „Klassisch“ im Glas serviert               | 8.50  |
| Gebrannte Crème mit Birnen Stückli                        | 10    |

### ...fruchtig

|                                                            |                  |
|------------------------------------------------------------|------------------|
| Früchtetöpfchen frischer Fruchtsalat und Vanillecrème      | 12.50            |
| Fruchtsalat mit Sorbet                                     | 14.50            |
| Desserteller<br>...wählen Sie Ihre 4 Lieblingsdesserts aus | 22               |
| Dessert Buffet<br>Alles, was das Herz begehrt...           | pro Person 26.50 |

## 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 Rindsfilet (AUS)  
Lamm (AUS/NZ)

Wir verwenden Schweizer Fleisch.  
Ausnahmen werden speziell deklariert.

Fisch Bianchi, Zufikon  
Nils Hofer, Meggen  
Zanderknusperli (DE), Bianchi

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.

Ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Preisnachlass.

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