MENU

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

MENU

GASTHAUS BADHOF

ENTRÉES

Assiette Garnie avec des spécialités suisses
viande séchée, salami, jambon cru, fromages et pain aux poires — 24

Tarte flambée „Maison“ avec lardons, oignons, ail, persil et fromage — 25

Tarte flambée „Alsacienne“ avec lardons et oignons — 22.50

Tarte flambée „Persillée“ avec fromage blanc, ail et persil — 20.50

Gersauer Käsekuchen
Tarte au fromage de la region avec salade verte — 18.50

Tartar de bœuf — 70g 22 / 130g 28.50 / 200g 37
doux, légèrement piquant ou fort
avec du pain maison toasté et beurre

Salade de cervelas et fromage avec Rösti
vinaigrette à la moutarde et salade verte — 25

SALADES

Salade verte „Mimosa“ avec oeuf haché et sauce française — 12.50

Assiette de crudités avec sauce française
ou vinaigrette au balsamique blanc — 14.50

Salade de betteraves rouges
avec pommes rôties, vinaigrette au balsamique blanc et raifort — 16.50

Salade printanière „Maison“ avec salade verte, tomate
concombre, avocat, melon, fraise, menthe fraiche et oignon rouge, — entreé 16.50
vinaigrette au miel — plat prinçipal 28.50

MENU

SOUPES

Soupe au gingembre
affinée au lait de coco — 14.50

Soupe du jour — 12

SPÉCIALITÉES VÉGÉTARIENNES

Spätzli fait maison au fromages avec salade — 26.50

Raviolis rôtis au parmesan
farcies avec burrata, citron, menthe et fromage blanc accompagnés d'un mélange de légumes — 34

POISSONS FRAIS

Poisson du jour fraîchement pêché par Fischerei Nils Hofer Meggen
avec feuilles d'épinards et pommes de terre au romarin et sauce au vermouth — 44

Beignet de filet de sandre
avec sauce tartar, feuilles d'épinard et pommes de terre — petit 29.50 / grande 36

VOLAILLES

„Coquelet" rôti au four
avec ail, romarin et piment rouge, accompagné de pommes frites
temps de préparation 30 - 40 minutes — 42

Emincé de poulet „à la zurichoise"
sauce crème aux champignons et Rösti — 32

MENU

NOS PLATS DE VIANDES

Emincé de foie de veau rôti au beurre
avec champignons et sauge, accompagé de Rösti — 42

Escalope de veau viennoise
avec une compotte d'airelles, accompagé de pommes frites — 42

Emincé de veau „à la zurichoise"
sauce crème aux champignons et Rösti — 44

Filet de bœuf „Stroganoff"
coupé en dés avec une sauce corsée aux poivrons rouges
accompagé de nouilles ou de spätzli — 44

Tournedos rôti
bleu, saignant, a point ou bien cuit
avec une sauce aux tomates séchées, feuilles d'épinard et spätzli

120g	39
200g	49
300g	58

PLATE D'ACCOMPAGNEMENTS

Portion de Légumes — 8.50

Portion de pommes frites
avec ketchup et mayonnaise

petite	6.50
grande	9.50

MENU

DÉCLARATIONS

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.
Voici nos fournisseurs:

Pains	ROMER'S Haubäckerei, Benken
Viandes	Foie de veau (CH), Felder Veau (CH), Prodega Porc (CH), Prodega Poulet (CH), Prodega Coquelet (CH), Bianci Filet de bœuf (AUS), Prodega
Poissons	Du jour (CH), Nils Hofer, Meggen Sandre (Elvage EU), Bianchi
Légumes	Mundo, Rothenburg Prodega
Glaces	Emmi, Emmen

sans lactose sans gluten vegané

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