

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 Dörrotomatenstreifen 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	12

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat	26.50
Tagliatelle „Gabriele“ nach dem Rezept unseres Sous-Chef's an einer Broccoli Sauce mit einem raffinierten Gemüsemix	29

FRISCHER FISCH

Fangfrischer Tagesfisch von der Fischerei Nils Hofer Meggen 	
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an einer Vermouth Sauce	42

POULET KLASSIKER

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

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Cordon bleu vom Schwein mit feinstem Schinken und Käse gefüllt serviert mit Gemüse und Pommes frites	38
Kalbsleberli mit frischen Champignons an Salbeibutter  serviert mit hausgemachter Rösti	42
Wienerschnitzel in der Pfanne mit Butter ausgebacken, serviert mit Pommes frites	42
Geschnetzeltes vom Kalb  an köstlicher Pilzrahmsauce mit hausgemachter Rösti	44
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ an cremiger Paprikasauce mit Nudeln oder Spätzli	44
Rindsfilet-Medaillon an Dörrtomatensauce	120g 39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g 49
dazu frischer Blattspinat und Spätzli	300g 58

BEILAGEN

Gemüse	8.50
Portion Pommes frites klein / gross	6.50 / 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 Rindsfilet (AUS)

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