

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

SALATE

Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei an French-Dressing 		12.50
Gemischter Salat an weissem Balsamicodressing   		
oder French-Dressing  		16.50
Randen Salat   		
mit Essig und Öl, Salatzwiebeln, frischem Meerrettich auf gebratenem Apfel		16.50
Badhof Blattsalat   		
Tomate, Avocado, Melone, Gurke, Erdbeere und roter Zwiebel	klein	16.50
an Honig-Dressing	gross	28.50


SUPPEN

Ingwer-Suppe   	
Kartoffeln, Pfefferschoten, Kokosmilch und frischer Ingwer	14.50
Tagessuppe	12



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Chäs-Spätzli mit buntem Salat	26.50
Ravioli gefüllt mit Burrata, Zitrone, Pfefferminze, Frischkäse und Parmesan dazu Gemüse	34

FRISCHER FISCH

Fangfrischer Tagesfisch von der Fischerei Nils Hofer Meggen 	
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an Vermouth Sauce	44
Zanderfiletknusperli	klein 29.50
mit neuen Kartoffeln, frischem Blattspinat und Tartarsauce	gross 36

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
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 	
an leichter Champignonrahmsauce mit hausgemachter Rösti	32

FÜR FLEISCHLIEBHABER

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	120g	39
<i>rare, medium rare, medium, well done</i>	200g	49
an Dörrtomatensauce mit frischem Blattspinat und Spätzli	300g	58

BEILAGEN

Gemüse		8.50
Pommes frites	klein	6.50
mit Ketchup und Mayonnaise	gross	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	Kalbsleber (CH), Felder Kalbfleisch (CH), Prodega Schwein (CH), Prodega Huhn (CH), Prodega Gügeli (CH), Bianci Rinderfilet (AUS), Prodega
Fisch	Tagesfisch (CH), Nils Hofer, Meggen Zander (Zucht EU), Bianci
Gemüse	Mundo, Rothenburg Prodega
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