



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Es freut uns sehr, dass Sie sich für einen Anlass im Gasthaus Badhof interessieren.

Die folgenden Vorschläge geben Ihnen einen Überblick über unsere Angebote. Sollten wir Ihren Geschmack damit nicht treffen, können Sie es uns mitteilen. Wir machen Ihnen gerne weitere Vorschläge und können auch etwas nach Ihren Vorstellungen individuell zusammenstellen.

Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen.

Wir helfen Ihnen gerne, damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Tag wird. Viel Spass 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 APERO

Bei einem gemütlichen Apéro stimmen Sie sich auf Ihren Anlass ein und begrüßen Ihre Gäste bei Genuss und Geselligkeit. Je nach Jahreszeit und Personenanzahl können wir Ihnen verschiedene Locations für Ihren Apéro anbieten. Für einen Apéro empfehlen wir 2-3 Häppchen pro Person.

Belegte Crostini mit...	pro Stück
... Oliven Tapenade	3
... Schnittlauch-Hüttenkäse	3
... Ei und Kresse	3
... Tomaten und Basilikum	3
... Thunfischcreme	3.5
... Rauchlachs mit Meerrettich	5

Belegte Canapé mit...	
... Schinken	3.5
... Thunfisch	3.5
... Ei	3
... Kräuter-Frischkäse	3
... Rindstatar	4.5
... geräuchertem Felchenfilet	5
... Rauchlachs	5



Dies und Das	pro Person
Chips und Nüssli	2
Spiessli mit San Daniele und Grissini	4
Spiessli mit Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen	3
Crevetten Cocktail mit Eisbergstreifen	4.5
Gemüsedip mit Sauercreme	4
Antipasti Grillgemüse	4
Marinierte Oliven mit Alpnacher Sbrinzmöckli	5
Vitello Tonnato im Löffel	4
Rosa Roastbeef im Löffel	4

Warme Häppchen	pro Person
Flammkuchen "Maison" oder vegetarisch	3
Schinkengipfeli	3
Vegetarische Frühlingsrolle sweet and sour	3
Mozzarellasticks mit Sauercreme	4
Gersauer Käsekuchen	4
Poulet-Satayspiessli mit Erdnusssauce	4
Fleischbällchen mit pikanter BBQ-Sauce	4
Chili con Carne mit Sauercreme im Schälchen	6
Marinierte Garnelenspiessli auf Limettenrisotto im Schälchen	8
Pilzrisotto mit Alpnacher Sbrinzspänen im Schälchen	6
Tagliatelle mit Baumnusspesto im Schälchen	5

Süsse Häppchen	pro Person
Fruchtspiessli	3
Cake-Würfel	3
Mini Cremeschnitte	3
Toblerone-Mousse im Gläschen	4
Creme Catalana im Gläschen	4
Saisonales Tiramisu im Gläschen	4
Brönnti Creme im Gläschen	4
Saisonale Fruchtsalat im Gläschen	4



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen	10
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Chia-Croûtons	12
Nüsslisalat Badhof, Speckwürfel, Ei und Chia-Croutons, Olivenbrot	15
Hausgemachte Entenleberterriner, Feigen Chutney und Graham Toast	20
Waldpilze mit Kräutern an Crème fraîche im Blätterteigpastetli vom Beck	16
Lauwarmes Dallenwiler Geissenchäsli mit Honig abgeflämmt und Spinat	18
Tafelspitz mit Meerrettichschaum und Brunnenkresse	16
Thunfisch Carpaccio mit Avocado-Tartar an einer Limettenvinaigrette	18
Geräucherter Bio-Lachs von der Fischerei Hofer in Meggen mit Frischkäse-Pumpnickel und Salatbouquet	18
Geräuchertes Felchenfilet von der Fischerei Hofer in Meggen mit pikantem Kürbis-Chutney und Salatbouquet	19

SUPPEN

Rieslingschaumsuppe Badhof	12
Mango-Kürbiscremesuppe mit Martini Bianco Schaum	12
Süsskartoffelsuppe mit mediterranen Gemüsewürfel	10
Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Kräuter-Pfannkuchenstreifen	10



FISCH

Steinbutt pochiert auf Wasabi-Kartoffelpüree mit Spinat an Safransauce	26/45
Gebratenes Felchenfilet auf Prosecco-Risotto mit Hibiskusglace	22/38
Schottischer Lachs vom Grill mit Rosenkohlblätter und Mascarpone-Polenta	22/40
Kabeljauschnitte auf Wurzelgemüse mit Noisette-Hollandaise	20/36

HAUPTGANG

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise oder Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüse	54
Napf Weiderind Schmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Herbstgemüse	38
Sauerbraten vom Engelberger Alpschwein, Butterspätzli und Gemüse mit gedämpftem Apfel und Wildpreiselbeeren	36
Gefüllte Poulardenbrust mit Dörrotomaten im San Daniele Mantel auf Mascarpone-Risotto und Spinat an Merlotsauce	34
Lammkarree mit feinem mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln und Honig-Thymiansauce	48
Hirschrückenfilet mit Preiselbeerbutter überbacken Haselnussspätzli, Herbstgemüse und Mirza Apfel	52



Knuspriger Kalbsschulterbraten mit eigenem Jus hausgemachtem Kartoffelstampf und Wurzelgemüse	36
Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei und San Daniele Schinken Merlotsauce, Risotto Milanese und mediterranem Gemüse	38
Kalbsgeschnetzeltes Badhof an Rahmsauce, Tagliatelle oder Rösti	38
Kalbssteak auf Steinpilzsauce, Tagliatelle oder Spätzli mit Gemüse	52

VEGETARISCH

Tagliolini mit weisser Trüffelsauce und Belper Knolle	22/32
Mascarpone Risotto mit schwarzem Trüffel	22/32
Steinpilz Risotto mit Mascarpone	22/32
Gemüse Curry mit Süsskartoffeln und Kichererbsen Jasminreis und Süsskartoffel-Chips	24
Kidney Chili mit Gemüse-Couscous (Vegan)	22



DESSERT

Saisonales Tiramisu mit Früchten garniert	10
Creme Catalana mit Früchten garniert	12
Toblerone-Mousse auf Chili-Mangomark	12
Schoggi-Chüechli mit flüssigem Kern und Vanilleglace	12
Heisse Liebe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	14
„Duo vom Apfel“ Apfelchüechli mit Vanilleglace und Süessmostcreme	15
Marroni-Parfait mit Rotweinzwetschgen	15
Dessertteller mit 3 verschiedenen kleinen Süssigkeiten	16
Erlesene Auswahl von verschiedenen Käsen	12



WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

Yvorne, Château Maison Blanche 57

Eleganter und fein duftender Wein mit verführerischer Frische und einer fruchtigen Note im Gaumen – Ideal zum Apéro

Cuvée Heidegg, (Solaris, Chardonnay, Pinot Blanc) Weingut Heidegg 59

Fruchtiger, aromatischer Duft, im Gaumen mineralisch mit schön ausgleichendem Frucht- und Säurespiel – Passend zum Apéro und zu Vorspeisen

Roero Arneis «Costa delle rose», Tenuta Ca'du Russ di Marchisio 54

Im Duft intensiv mit feinen Fruchtnoten. Im Gaumen voll, geschmeidig frisch mit wohlschmeckendem Finale.

ROTWEINE

Giornico Oro, (Merlot) Feliciano Gialdi 60

Ein Bouquet nach Pflaumen, Brombeeren, angenehme Röstaromen im Gaumen viel rote Frucht, warm und intensiv verbunden mit reifen, gut eingebundenen Tanninen

Imeneo Bolgheri (Cabernet Franc, Merlot), Tenuta Villanoviana 62

Duft von roten Beeren, Gewürzen mit einer Note Kaffee und Schokolade, im Gaumen samtig, elegant mit weichen Tanninen

Cubardi Primitivo Salento, Schola Sarmanti 56

Kräftiges, würziges Bouquet von roten Beeren und geröstetem Kaffee. Im Gaumen sehr kräftig, viel Eleganz mit seidigen Tanninen.

Coldipietrerosse (Cabernet Sauvignin/Merlo), Bulichella 76

Intensiver Duft, warme Früchte und weine Gewürze. Voller Gaumen, dichte Struktur, ausgewogenen Tannine

Luis Canas Reserva (Tempranillo), Luis Canas 62

Duft nach frischen roten Früchten, im Gaumen weiche Tannine mit einer Dichte von reifen, dunklen Beeren, ein Hauch Kakao



DEKLARATION

Unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereitet. Wir legen Wert, Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung zu verwenden. Wir beziehen unsere regionalen Lebensmittel von folgenden Lieferanten:

Brot Kreyenbühl, Luzern
 Kreuzbäckerei, Stans

Fleisch Felder, Schwyz
 Wiprächtiger, Hergiswil
 Bianchi, Zufikon

Fisch Godi Hofer, Meggen
 Bianchi, Zufikon

Rauchlachs Dyhrberg, Balsthal

Gemüse Keller, Sins
 Mundo, Rothenburg

Wir verwenden Schweizer Fleisch.
 Bei Ausnahmen werden diese speziell deklariert.

Lamm Australien, Neuseeland

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

Wenn Sie fragen zu einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.