



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
... Schnittlauch-Hüttenkäse	3
... Tomaten und Basilikum	3
... Thunfischcreme	3.5
... Rauchlachs mit Meerrettich	5
... Rindstatar	4.5

Dies und Das	pro Person
Chips und Nüssli	2
Spießli mit Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen	3
Gemüsesticks mit Sauercreme	4
Marinierte Oliven mit Alpnacher Sbrinzmöckli	5
Rosa Roastbeef im Löffel	4



APERERO RICHE

Warme Häppchen

pro Person

Schinkengipfeli	3
Vegetarische Frühlingsrolle sweet and sour	3
Gersauer Käsekuchen	4
Poulet-Satayspiessli mit Erdnussauce	4
Marinierte Garnelenspiessli auf Limettenrisotto im Schälchen	8
Tagliatelle mit Baumnusspesto im Schälchen	5
Flammkuchen "Maison" oder vegetarisch (für 8 Portionen)	19
Gersauer Käsekuchen (für 10 Portionen)	17

Süsse Häppchen

pro Person

Fruchtspiessli	3
Mini Cremeschnitte	3
Toblerone-Mousse im Gläschen	4
Saisonales Tiramisu im Gläschen	4



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Chia-Croûtons	12
Caesar Salat mit Speckstreifen Croûtons und Parmesanspäne	14
Tafelspitz mit Meerrettichschaum und Brunnenkresse	16
Thunfisch Carpaccio mit Avocado-Tartar an einer Limettenvinaigrette	18
Geräucherter Lachs mit Frischkäse-Pumpernickel und Salatbouquet	18
Mit Honig gratinierter Dallenwiler Ziegenkäse auf Randencarpaccio	16

SUPPEN

Rieslingschaumsuppe Badhof	12
Süsskartoffelsuppe mit mediterranen Gemüsewürfel	10
Karotten-Apfelsuppe mit Proseccoschaum und Karotten-Chips	10
Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Kräuter-Pfannkuchenstreifen	10



HAUPTGANG

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise oder Pfeffersauce Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	54
Rindsfiletwürfel Stroganoff an Paprikarahmsauce und Sauerrahm im Reising	42
Napf Weiderind Schmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	38
Schweinschnitzel mit Kräuterbutter Pommes frites und saisonalem Gemüse oder Fitnesssteller	26
Schweinskarreebraten an Calvadosauce mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	29
Gefüllte Poulardenbrust mit Dörrtomaten im San Daniele Mantel an Merlotsauce auf Mascarpone-Risotto und Spinat	34
Lammkarree auf mediterranem Gemüse Bratkartoffeln und Honig-Thymiansauce	48
Knuspriger Kalbsschulterbraten mit eigenem Jus Kartoffelstampf und Wurzelgemüse	36
Saltimbocca vom Kalb Merlotsauce, Risotto Milanese und mediterranem Gemüse	38
Kalbsgeschnetzeltes Badhof an Rahmsauce, Tagliatelle oder Rösti	38
Kalbssteak auf Morchelsauce Tagliatelle oder Spätzli und saisonalem Gemüse	56



FISCH

Steinbutt pochiert auf Wasabi-Kartoffelpüree mit Spinat an Safransauce	26/45
Gebratenes Felchenfilet auf Prosecco-Risotto mit Zitronensauce	22/38
Schottischer Lachs vom Grill mit Ratatouille und Mascarpone-Polenta	22/40

VEGETARISCH

Safranrisotto mit mediterranem Gemüse	22/32
Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat an Baumnusspesto	24



DESSERT

Saisonales Tiramisu mit Früchten garniert	10
Panna Cotta mit Aprikosenkompot und Minze	12
Toblerone-Mousse auf Chili-Mangomark	12
Ananas Carpaccio mit Granatapfelkernen und Kokosnussglace	14
Heisse Liebe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	12
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	10
Karamelköppli mit Schlagrahm	10
Dessertteller mit 3 verschiedenen kleinen Süßigkeiten	16
Erlesene Auswahl von verschiedenen Käsen Feigensenf, Trauben und Nüssen	14



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 Blanche 2019, (Müller Thurgau/Sauvignon Blanc) Weingut Letten 52

Feiner Duft, im Gaumen mineralisch mit schön ausgleichendem Frucht- und Säurespiel - Passend zum Apéro

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

Im Duft intensiv mit feinen Fruchtaromen. 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

Megger Barrique 2017, (Pinot Noir/Garanoir), Weingut Letten 59

Duft von roten Beeren 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 seidenen Tanninen.

Coldipietrerosse (Cabernet Sauvignon/Merlo), Bulichella 76

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

Els Pics 2017 (Grenache/Carignan/Syrah), Mas Alta 56

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

Aalto (Tempranillo), Bodegas Aalto 82

Warme dunkle Frucht, dichte Aromen in der Nase, im Gaumen mit weichen Tanninen und einem langen Abgang



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

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

Fisch Bianchi, Zufikon

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

Rauchlachs Dyhrberg, Balsthal

Gemüse Mundo, Rothenburg

Lamm Australien, Neuseeland

Glace Emmi, Schweiz

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