



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Es freut uns sehr, dass Sie sich für einen Anlass im Gasthaus Badhof interessieren. Im Vordergrund stehen eine saisonale und regionale Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche, kompetente Bedienung und eine konstant hohe Qualität mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Gerne dürfen Sie sich aus unserer Bankettkarte ein einheitliches Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wenn wir Sie bei der Auswahl unterstützen können.

Unsere jahrelange Erfahrung wird Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude 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 APÉRO

Bei einem gemütlichen Apéro stimmen Sie sich auf Ihren Anlass ein und begrüßen Ihre Gäste bei Genuss und Geselligkeit. Je nach Jahreszeit und Personenzahl können wir Ihnen unsere tolle Terrasse, die Lobby oder unseren Restaurantbereich für Ihren Apéro anbieten. Wir empfehlen Ihnen zum Apéro 2-3 Häppchen pro Person.

Belegte Crostini mit...	pro Stück
... Tomaten und Basilikum	3.5
... Rauchfischmousse mit Meerrettich	4.5
... Rindstatar	5.5

Dies und Das	pro Person
Chips, Nüssli und Popcorn	2.5
Humus mit Sprossen	4
Marinierte Oliven mit Alpnacher Sbrinzmöckli	4.5
Rohschinken und Bergkäse	5

Warme Häppchen	pro Person
Schinkengipfeli	3.5
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle und Dip	3.5
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Poulet und Dip	3.5
Riesengarnele mit Mango-Papayasalat	7.5
Pinsa mit Rohschinken oder vegetarisch (für 8 Portionen)	26 / 22
Gersauer Käsekuchen (für 10 Portionen)	18

Süsse Häppchen	pro Person
Fruchtsalat	3.5
Mini Cremeschnitte	3.5
Toblerone-Mousse	4.5



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons	12
Caesar Salat mit Speckstreifen, Croûtons und Parmesanspäne ohne Speckstreifen	16 13
Pulpcarpaccio und Ceviche vom Swisslachs, Gurke, Wasabicreme, Currypopcorn und Kräutersalat	19
Rieslingschaumsuppe Badhof	12

HAUPTGANG

Schweizer Rindsfilet mit Sauce Bearnaise dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	54
Napf Weiderind Schmorbraten an Burgundersauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse	39
Brust und Filet vom Kalb mit Portweinjus Speckschaum, Kartoffelgnocchi und Ofengemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Badhof an Rahmsauce mit Rösti und Rüeblì	38
Offenes Ravioli „Stroganoff Style“ mit Rindsfiletwürfel Paprikaschaum, Blattspinat und Wiesenchampignons	29/39
Swisslachs vom Grill mit Limonenrisotto und Kräutersalat	24/39
Ofenrande an Linsenvinaigrette mit Kichererbsencreme und Grillgemüse	28



DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	15
Frischkäsemousse, salty Karamellköppli mit Pistazieneis Schokosponge und Rüblicrumble	18
Heisse Liebe mit Vanilleglace, Schlagrahm und Beerenkompott	12

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	Kreyenbühl, Luzern
Fleisch	Wyprächtiger, Hergiswil am Napf Bianchi, Zufikon Felder, Schwyz Wir verwenden Schweizer Fleisch. Bei Ausnahmen werden diese 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

Wenn Sie eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Gasthaus Badhof

Kreuzbuchweg 1 · CH-6045 Meggen · Tel. +41 41 379 00 30
welcome@golfmeggen.ch · www.golfmeggen.ch