

WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Gasthaus Badhof.

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.»

Mit dem öffentlichen Restaurant stellen wir Spaziergängern, Familien, Freizeitsportlern und Golfern eine attraktive Einkehrmöglichkeit zur Verfügung. Die Angebote sind auf die gesellschaftlichen Trends und Essgewohnheiten der verschiedenen Gästegruppen abgestimmt. Im Vordergrund stehen eine vielseitige Küche mit frisch zubereiteten Produkten, eine freundliche und kompetente Bedienung, eine konstant hohe Qualität und ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis.

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. Wir danken den Landeigentümern, dass wir an dieser wunderschönen Lage ein Kleinod mit Golfanlage und Gastrobetrieb realisieren durften.

Wir wünschen Ihnen einen eindrücklichen, unvergesslichen Aufenthalt.

*Golf Meggen
Beat und Josef Schuler*

Schön, dass Sie bei uns Gast sind.

ZUM APÉRO

Apéroplättli mit Muotathaler Salametti, Rohschinken, Trockenfleisch, Speck und Alpkäse Gschwend, reicht für 2 Personen	14
Aufgeschnittener Gersauer Käsekuchen reicht für 3 Personen	14
Flammkuchen Original Elsässer mit Speck und Zwiebeln, oder vegetarisch reicht für 2 Personen	18

ETWAS VORAUSS

Bunter Blattsalat <i>(lf & gf)</i> mit Ei	8.5 10
Gemischter Salat <i>(lf & gf)</i> mit Ei	12 13.5
Caramelisierter Ziegenkäse Dallenwil auf Eisbergsalat mit Avocado und Melone <i>(gf)</i>	15
Büffelmozzarella mit Römersalat und Orange	15
Spargelsalat mit Erdbeeren garniert und knusprigen Crevetten mit Sweet Chili Sauce	12 17.5
Californischer Black Tiger Crevetten-Cocktail mit Toast <i>(lf)</i>	18
Geräucherter Graved Lachs von Godi Hofer (Meggen) mit Apfel-Sellerie-Salat, Meerrettich und Toast	20
Vitello tonnato	21/29
Tatar vom Napf Weiderind garniert mit Toast	70 g/130 g 22/32

SUPPEN

Grüne Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	10
Hausgemachte Fleischsuppe Badhof mit Rindfleischwürfel und Bärlauchflädli	11

lf = laktosefrei gf = glutenfrei

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

AUS SEE UND MEER

* Pochiertes Lachsforellenfilet an Frühlingskräutersauce und Fenchel	34
* Fangfrische Albeli aus dem Vierwaldstättersee von Godi Hofer (Meggen) mit Rahmspinat	36
Hausgemachte Sepia-Krustentier-Ravioli auf grünen Spargeln mit Safransauce	38

HAUPTSPEISEN

Penne mit jungem Blattspinat, Cherrytomaten, Pinienkernen und Sbrinz	25
Gratinierte Aubergine mit Fetakäse und Couscous	28
Gemüseteller Badhof mit Petersilienkartoffeln	26
Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust	24
mit Schweinssteak und Kräuterbutter	28
mit Black Tiger Crevetten	30
Maispouletbrust Suprême mit Currygemüse und Couscous	34
Bœuf bourguignon vom Weiderind mit Petersilienkartoffeln <i>(gf)</i>	36
* Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren	40
* Lammrücken mit Senfkörnersprossen-Sauce und grünen Spargeln <i>(gf)</i>	40
* Irisches Freiland-Rindsfilet mit Café de Paris und Gemüsebouquet	150 g/200 g 44/54

lf = laktosefrei gf = glutenfrei

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

BENNO´S BADHOF KLASSIKER

* Kalbfleisch-Hacktätschli mit Mascarpone an Pilzrahmsauce	35
* Kalbsleberli mit Zwiebeln kurz in Butter geschwenkt (<i>gf</i>)	37
* Stroganoff Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit Cognac	39
* <i>Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:</i> Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Rösti, Pommes frites, Couscous, Gemüse	
Für jede weitere Beilage verrechnen wir Ihnen	7

FÜR DIE KINDER

Schnipo bis 8 Jahre	9
Penne an Tomatensauce bis 8 Jahre	9
Kleines Hacktätschli mit Pommes frites bis 8 Jahre	9

Zwischen dem 8. und 14. Geburtstag gewähren wir CHF 10 Reduktion auf den gewünschten Hauptgang

lf = laktosefrei gf = glutenfrei

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

SÜSSE VERSUCHUNG

Rhabarber-Joghurtparfait mit seinem Chutney	10
Tiramisu im Glas	11
Klassische Grand Marnier Soufflé-Glace	12
Erdbeer-Rhabarber Kaltschale süss-sauer mit geriebenem Ingwer und Vanilleglace	12
Zuger Kirschtorte, Treichler Rezeptur	9
Schokoladenkuchen	9
Gerührter Ice Café	12
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10
Zitronensorbet mit Vodka	10
Rahmglace: Vanille, Caramel, Erdbeer, Café, Schokolade, Pistazie, Stracciatella, Walnuss, Kokosnuss	
Sorbet: Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht, Zitrone	
Pro Kugel Glace	3.8
Schlagrahm	1.5

KÄSE

Schimmelkäse, Alpkäse Gschwend Muotathal, Gruyère, Küssnacher Camembert oder Geisskäse mit Feigen-Speck Chutney und hausgemachtem Früchtebrot dazu weisser Trüffelhonig	12 15.5
--	------------

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS - GENIESSEN IST EINE KUNST

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS ZEIT VERBRINGEN

Unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereitet.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

Wir beziehen unsere regionalen Produkte von folgenden Lieferanten.

Brot	Kreyenbühl, Luzern
Fleisch	Wiprächtiger, Napfgebiet Transgourmet (Bell) Heinzer, Muotathal
Felchen, Albeli, Lachs	Godi Hofer, Meggen
Gemüse	Mundo, Rothenburg

Das ganze Gasthaus Badhof-Team wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt.

En Guete

DEKLARATION

Das in unserem Restaurant und unserem Bistro servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Aus der Schweiz	Rind-Siedfleisch, Markbein, Kalb, Schwein, Poulet, Wurstwaren
Aus Irland	Rindsfilet
Aus Neuseeland	Lamm <small>(Dieses Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)</small>
Aus Europa Binnenfischerei	Zander
Aus Thailand, Vietnam	Crevetten
Aus Schottland, Norwegen oder Lettland	Lachs
Aus Frankreich	Entenbrust, Maispoulet Suprême, Forellenfilet

*Origine Produkte: - Mit einer hervorragenden Qualität
- Ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichte
- Eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung*

Wenn Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen.

*lf - Laktosefrei
gf - Glutenfrei*