



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. Wenn Sie Häppchen wünschen, die Sie nicht auf unserer Karte finden, machen wir Ihnen gerne ein entsprechendes Angebot. Wir helfen Ihnen weiter, damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Tag wird.

Kleine Portionen von Tapas und Antipasti **12 pro Person**

Wir servieren Ihnen eine Auswahl aus folgenden Tapas und Antipasti je nach Verfügbarkeit: Marinierte Oliven - Riesenkapern - Dörrotomaten - diverses mariniertes Gemüse - Chorizos - Salami - Rohschinken - Parmesanmocken...

Dreierlei Canapés oder Crostinis **10 pro Person**

Bruschetta, Crostinis mit diversen Aufstrichen (Olivenpaste, Frischkäse etc) und verschieden belegte Canapés (nach dem Tagesangebot der Küche)

Spiesschen **14 pro Person**

Sate von CH-Poulet mit Dips, Crisinis mit Rohschinken etc. je nach Saison, drei Spiesschen pro Person

Verschiedenes hausgemachtes Blätterteiggebäck 9.5 pro Person
und marinierte Oliven (Speckdatteln)

Speckdatteln und Oliven 9.5 pro Person



APERRO-GETRÄNKE

Unsere Apéro-Getränke finden Sie auf unserer Getränkekarte.

Wenn es etwas Spezielles sein soll, lassen Sie es uns wissen. Wir haben viele Möglichkeiten, Ihren Wünschen entsprechende Drinks zu servieren.

Unsere Empfehlung

Golf 1927 Franciacorta Barone Pizzini	64
Epresses Vignefol J. & M. Dizerens	46
Roero Arneis «Costa delle rose» Tenuta Ca'du Russ di Marchisio	54



MENÜVORSCHLAG EINS

Carpaccio vom Wolfsbarsch
an einer Limetten-Wasabi-Vinaigrette

Curry Ingwersuppe
mit Lammwürfeln

Steinbutt pochiert
mit Kohlrabi- Spaghetti

Gefüllte Poulardenbrust mit Dörrotomaten
auf Pilzrisottino und Wintergemüse
an einem Balsamico Jus

Orangen-Campari-Terrine
mit Joghurt-Schokoladeneis

5-Gang-Menü	89
4-Gang-Menü	79
ohne Zwischengang (Fisch)	75
3-Gang-Menü mit Vorspeise	65
mit Suppe	63
mit Fisch	68

Weinvorschläge

Weiss	Petite Arvine «Les Grand Rayes» Maurice Zufferey	66
Rot	Cuvée Dunkelrot Blauburgunder/Zweigelt Weingut Heidegg	62



MENÜVORSCHLAG ZWEI

Tafelspitz Aspik
mit Merrettich und Rucola

Borlotti-Bohnenschaumsuppe
mit Bärlauchcrépinette

Saibling mariniert
auf schwarzem Venere-Zucchini-Risottino

Chateaubriand vom Seeteufel
mit Paella Gemüse-Reis

Schokoladenmousse mit Olivenöl
an Aprikosen-Basilikum Chutney

5-Gang-Menü	94
4-Gang-Menü	85
ohne Zwischengang Saibling	82
3-Gang-Menü mit Vorspeise	73
mit Suppe	73
mit Fisch	75

Weinvorschläge

Weiss	Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg Schmelz	67
Rot	Pilgrim Pinot Noir Weingut Möhr-Niggli	79



MENÜVORSCHLAG DREI

Safrangelee mit Seezunge und Biogarnele
an einer Tomatenmarmelade

Kokos-Erbensuppe
mit karamellisierten Karotten und Strudelblatt

Alaska-Lachs
mit wilden Spargeln auf weisser Bärlauchpolenta

Lammcarree
mit dreierlei Dips und Saisongemüse

Desserttrio Surprice

5-Gang-Menü	98
4-Gang-Menü	86
ohne Zwischengang Lachs	84
3-Gang-Menü mit Vorspeise	71
mit Suppe	68
mit Fisch	74

Weinvorschläge

Weiss	Sauvignon blanc Weingut Hermann	65
Rot	Syrah Les Serpentes Gérald Besse	69



MENÜVORSCHLAG VIER

Trio vom Alaska-Lachs
Tatar-Graved-Bonbon im grünem Reiskleid
mit Melonen-Wasabi-Shooter

Spargelcremesuppe mit Entenbrustkugeln

Küstenkabeljau auf einer tomatisierten Birnenconfi

Nierstück vom Kalb am Stück,
tranchiert auf einem Eierschwämmefondue
mit Kartoffelkuchen und Thymian-Glace

Joghurtmousse mit Hawaii-Salz,
schwarzem Olivenölpesto und Fruchtsorbet

5-Gang-Menü	119
4-Gang-Menü	94
3-Gang-Menü	89

Wir machen auch gerne weitere Vorschläge mit anderen Rinds- oder Kalbsstücken.

Weinvorschläge

Weiss	Bianco Rovere	65
	Merlot bianco	
	Guido Brivio	
Rot	Sassi Grossi	85
	Merlot	
	Feliciano Gialdi	



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

Pinot Grigio, J. Hofstätter 54

Im Duft intensiv mit zarter Fruchtnote, voller Gaumen mit geschmeidiger Frische – Ideal zum Apéro und zu leichten Vorspeisen

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

Coldipietrerosse (Cabernet Sauvignon/Merlot), 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

Aalto (Tempranillo), Bodegas Aalto 82

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