

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS BADHOF



SCHÖN, DASS SIE BEI UNS ZEIT VERBRINGEN

SPEISEKARTE WINTER
FÜR ANLÄSSE, BANKETTE UND FEIERN

FÜR EINHEITLICHE TELLER-GERICHTE AB 12 PERSONEN

Gasthaus Badhof
Kreuzbuchweg 1
6045 Meggen
Telefon 041 379 00 30
www.golfmeggen.ch

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.

APÉRO FINGERFOOD

*Wir empfehlen 3-4 verschiedene Fingerfoods pro Person für einen Apéro.
Sie können nach Belieben selbst aussuchen und zusammenstellen.*

Salznüssli und Chips	pro Person	2
----------------------	------------	---

KALT

Bruschetta mit Tomatenwürfeli und Basilikum	pro Stück	3
Schnittlauch Frischkäse-Brötli	pro Stück	4
Rohschinken-Spiessli mit Sbrinz	pro Stück	3.5
Cherrytomaten Mozzarella-Spiessli	pro Stück	3
Feigen BAER Camembert-Spiessli	pro Stück	3
Tatar-Toast	pro Stück	4.5
Thon-Toast	pro Stück	3.5
Geräucherter Lachs auf Brötli	pro Stück	5
Geräuchertes Forellen Filet auf Toast	pro Stück	5
Tortilla-Chips mit Guacamole	pro Person	3.5
Gemüsedip mit Sauercrème im Glas	pro Person	4
Krevetten-Cocktail im Glas	pro Person	4.5
Vitello Tonnato auf dem Gourmet-Löffel	pro Löffel	3.5
Rosa Roastbeef auf dem Gourmet-Löffel	pro Löffel	3.5
Fruchtspiess	pro Spiess	3

WARM

Dattel im Speckmantel gebraten	pro Stück	1.5
Schinkengipfeli	pro Stück	3
Frühlingsrollen vegetarisch, sweet and sour	pro Stück	3
Gersauer Käsekuchen aufgeschnitten	pro Person	4.5
Risotto im Schälchen	pro Person	5/8
Käseravioli im Schälchen	pro Person	5
Meat balls im Schälchen	pro Person	4

3-GANG MENU

Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und Trockenfleisch

Gespickter Rindsschmorbraten an dunkler, kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelstock und Golfseeli

Gemüse

Zwetschgensorbet mit Bio Zwetschgen-Schnaps vom Haldihof

48

3-GANG MENU

Nüsslisalat mit Speckstreifen

Saltimbocca

Kalbsschnitzel mit Salbei und Muotathaler Rohschinken

Madeirajus

Risotto milanese und Ratatouille

Dessertteller mit 3 verschiedenen kleinen Süssigkeiten

59

4-GANG MENU

Geräucherter Bio-Lachs von Gottfried Hofer mit Meerrettichschaum

mit eingelegter Gurke und zweifarbigen Randen

mit Toast

Weissweinsuppe Badhof mit Rahmhaube

Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller mit 3 verschiedenen kleinen Süssigkeiten

84.5

ETWAS VORAUSS

Blattsalat mit Sprossen		9
Gemischter Salat mit Ei		12
Nüsslisalat mit Speckstreifen	<i>(Herbst und Winter)</i>	13.5
Hausgemachte Entenleberterrinerne Feigen-Speck Chutney mit Toast	<i>(von Herbst bis Frühling)</i>	20
Muotathaler Mostbröckli-Sbrinzterrinerne mit Kräutersalat		16
Lachstatar und Gurkensalat mit Toast		19
Asiatisch marinierter Lachs mit Koriander und Limetten auf Avocado Eisberg Nest		19

AUS DER SUPPENSCHÜSSEL

Hausgemachte Fleischsuppe mit Rindfleischwürfel		10
Kürbiscrèmesuppe parfümiert mit Martini bianco	<i>(Herbst und Winter)</i>	12
Cappuccino von Hummersuppe mit einem Schuss Remy Martin und Krevette		19
Weissweinsuppe Badhof mit Rahmhaube		12

ZWISCHENGÄNGE

Crèmiges Safranrisotto mit Krevette		19
Offenes Ravioli mit Wirz und Kalbskopfbäckchen	<i>(Herbst und Winter)</i>	22

HAUPTSPEISEN

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffer- oder Pilzrahmsauce Trockenreis und Gemüse	46
Rindsfilet Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	46
Stroganoff-Rindsfiletwürfel Paprikarahmsauce und Cognac Trockenreis	37
Sauerbraten vom Schwein (10 Tage in Rotwein eingelegt) Kartoffelstock Saisongemüse gedämpfte Birne mit Preiselbeeren	36
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Badhof Butternudeln oder Rösti	36
Kalbssteak auf Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse	50
Saltimbocca Kalbsschnitzel mit Salbei und Muotathaler Rohschinken Madeirajus Risotto milanese und Ratatouille	38

MAL OHNE FLEISCH

Gnocchi à la crème mit Cherrytomaten und Spinatblätter (<i>Sommer</i>)	28
Gebackener Brie-Käse aus Küssnacht mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	26
Mascarpone Carnaroli-Risotto mit italienischer Trüffelcrème	Vorspeise 21 Hauptspeise 30
Pappardelle mit weisser Trüffelsauce und Sbrinz	29

SÜSSE VERSUCHUNG

Zuger Kirschtorte, Treichler Rezeptur	9
Schokoladenkuchen	8
Ice Café mit 2 Kugeln Café-Rahmglace, frischem Espresso und Schlagrahm	11
Zwetschgensorbet mit Haldi Hof Bio Zwetschgen-Schnaps	10
Zitronensorbet mit Vodka	9
Apfelsorbet mit Calvados	9
Rahmglace: Vanille, Caramel, Erdbeer, Café, Zimt, Pistazie	
Sorbet: Zwetschgen, Zitronen, Apfel, Mango-Passionsfrucht	
Pro Kugel Glace	3.5
Schlagrahm	1

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Dessertteller mit 3 verschiedenen kleinen Süßigkeiten	16
Dessertbuffet: verschiedene kleine Süßigkeiten (ab 20 Personen)	pro Person 26

KÄSE

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

WEINEMPFEHLUNGEN

Weissweine

- Epesses Vignefol, J. & M. Dizerens 42
Elegant und feine duftender Wein mit verführerischer Frische und einer fruchtigen Note im Gaumen - Ideal zum Apero
- Cuvée Heidegg, (Solaris, Chardonnay, Pinot Blanc) Weingut Heidegg 59
Fruchtiger, aromatischer Duft, im Gaumen mineralisch mit schön ausgleichendem Frucht- und Säurespiel - Passend zum Apero und zu Vorspeisen
- Roero Arneis «Costa delle rose», Tenuta Ca´ du Russ di Marchisio 54
*Im Duft intensiv mit zarter Fruchtnote, voller Gaumen mit geschmeidiger Frische
Ideal zum Apero und zu leichten Vorspeisen*

Rotweine

- Cuvée Dunkelrot, (Zweigelt, Pinot Noir) Weingut Heidegg 59
Feiner Duft nach roten Beeren, leicht im Gaumen, weiche Tannine, fruchtige Note
- 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 59
*Duft von roten Beeren, Gewürzen mit einer Note Kaffee und Schokolade,
im Gaumen samtig, elegant mit weichen Tanninen*
- Saia, (Nero d´Avola) Feudo Maccari 59
*Schwarze Früchte, Gewürze und Kakao prägen den Duft. Voller Gaumen,
dichte Struktur, ausgewogenen Tannine*
- Encina, (Tempranillo, Merlot) Encina 68
*Warme dunkle Frucht, Marroni, Kakao in der Nase, im Gaumen weich,
warm, sehr intensiv süsse reife Frucht*
- Luis Canas Reserva (Tempranillo)Luis Canas 59
*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 bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

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

Aus der Schweiz	Rind-Siedfleisch, Rindermark, 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	Krevetten
Aus Schottland, Norwegen oder Lettland	Lachs

Bezüglich Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen.