



## «Genuss, der begeistert»

Geniessen Sie unsere saisonale Küche mit einem feinen Tropfen Wein in unserem gemütlichen Zollhaus am Sarnersee.

Unsere Küche verbindet das Natürliche mit dem Genuss. Wir verwenden nur qualitativ hochwertige und auserlesene Zutaten und wo immer möglich aus der Region.

Unser Weinangebot setzt sich aus bekannten und nicht alltäglichen Weinen zusammen und lässt somit kaum Wünsche offen.

Wir hoffen Sie erleben viele  
«genussvolle Momente»  
in unserem Zollhaus.

Ihre Gastgeber und das gesamte Zollhausteam

Daniela & Denny Bergemann mit Team

# Genuss-Menü

„Tradi (Innova)- tion“

Salat von Berner Rosen Tomaten  
Büffelmozzarella  
Basilikum und Rucola

\*\*\*\*\*

Cremesuppe vom weissen Blumenkohl und Vanille  
mit gebratener Langustine

\*\*\*\*\*

Mit Café de Paris Butter überbackenes  
Entrecôte vom Obwaldner Rind  
mit buntem Sommergemüse  
sautierten Eierschwämmli  
und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
auf einem erfrischendem Melonenmosaik

**Menü komplett 82.50**

**3- Gang 68.50**

# Vorspeisen

## **Grüner Blattsalat 9.50**

Bunter Blattsalat mit Knuspercrôutons, Sprossen und Zollhausdressing

## **Gemischter Salat 12.50**

Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knuspercrôutons, Gemüsespaghetti und Zollhausdressing

## **Rauchlachs**

**als Vorspeise 22.60**

**als Hauptgang 33.80**

Tatar vom norwegischen Fjordlachs  
auf Avocado Salat  
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Toast und Butter

## **Vitello tonnato 18.50**

Tranchen vom Obwaldner Kalb  
mit Zweierlei vom Thunfisch  
Eschalotten und Kapern

## **Caprese 16.50**

Salat von Berner Rosen Tomaten  
Büffelmozzarella  
Basilikum und Rucola

## **Tartar**

**als Vorspeise 19.50**

**als Hauptgang 31.50**

Würziges Rindstartar mit Essiggemüse, Zwiebeln  
Toast und Butter  
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados **3.00**

# Suppe

## **chou-fleur 13.50**

Cremesuppe vom weissen Blumenkohl und Vanille  
mit gebratener Langustine

# Zollhaus Traditions- Gerichte

## Unser Sommer- Spezial

Lachsforellen und Hecht Filet im Knusper-Mantel  
mit hausgemachter Tartarsauce

**33.50**

## Felchen

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

**27.80**

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris- Sauce

**29.50**

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

**29.50**

## Egli

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

**38.50**

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris- Sauce

**39.30**

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

**39.30**

Zu all unseren Traditions-Gerichten servieren wir Ihnen Blattspinat und  
eine Beilage nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Butterreis, Kräuterkartoffeln, Kernser Nüdeli, Saisongemüse  
oder als Fitnessteller

# Fleisch

## **Rind 41.50**

Mit Café de Paris Butter überbackenes  
Entrecôte vom Obwaldner Rind  
mit buntem Sommergemüse  
sautierten Eierschwämmli  
und Lyoner Kartoffeln

## **Kalb 36.50**

Geschnetzeltes vom Kalb  
mit Champignonrahmsauce  
und Butterrösti

## **Schwein 32.50**

salimbocca vom Schwein  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
an einem buntem Sommersalat  
mit Kernen, Melone und Orange

## **Zollhaus Bratwurst**

### **Kalb 22.30**

Nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern

### **Schwein 19.50**

Nach hauseigner Rezeptur mit Obwaldner Bier  
und leichtem Speck Aroma  
oder als  
Zollhaus Schübli

Unsere Zollhaus Bratwurst servieren wir Ihnen mit Zwiebelsauce und  
wahlweise mit Pommes frites oder Butterrösti

# Fleisch

## Schnitzel

Goldbraun gebratenes Schnitzel  
mit buntem Sommergemüse  
und Pommes frites

vom Schwein	24.50
vom Kalb	31.50

## Cordon bleu

### „das Sommerliche“

Gefüllt mit Büffelmozzarella, Dörrtomaten  
Basilikum und Giswilerstock Käse  
von der Molkerei Schnider

vom Schwein	33.50
vom Kalb	39.50

### „das Klassische“

Gefüllt mit Schinken und Käse von der Alp-Jänzimatt

### „das Urchige“

Gefüllt mit angeräuchertem Hinterschinken, Speckwürfeli,  
roten Zwiebeln und Käse von der Alp-Jänzimatt

vom Schwein	31.50
vom Kalb	38.50

Zu allen Cordon bleu Gerichten servieren wir Ihnen  
buntes Saisongemüse und Pommes frites

# Fisch

## **Lotte 37.50**

Medaillons vom Seeteufel im Speckmantel  
mit Limettenschaum  
auf Safranrisotto  
und gebackener Tomate

## **Scholle 35.00**

Panierte Schollenfilets  
auf buntem Sommergemüse  
mit Tatarsauce  
und Kräuterkartoffeln

## **Süss und Salz ab 2 Personen p.P 42.50**

Erlesene Auswahl von Süß und Salzwasserrfischen  
mit Meeresfrüchten  
buntem Sommergemüse  
und Beilage nach Wahl

# Vegetarisch

## **Feta 25.50**

Im Mandel- Honig Mantel  
gebackener Schafskäse  
auf mediterranem Gemüse  
und mariniertem Friséesalat

## **Eierschwämmli und Risotto 28.50**

Cremiges Parmesan Risotto im Knusperkörnli  
mit sautierten Eierschwämmli  
und gebackenem Brie

Über allfällige Allergene

informiert Sie gerne unser Servicepersonal

**Besten Dank für Ihren Besuch.**

Wir hoffen, Sie haben den Aufenthalt bei uns genossen und besuchen  
uns wieder bei einer anderen Gelegenheit.



# Deklaration

Schweinefleisch  
Kalbfleisch  
Rindfleisch

Schweiz/ Obwalden  
Schweiz/ Obwalden  
Schweiz/ Obwalden

Egli  
Felche  
Hecht  
Lachsforelle  
Seeteufel  
Scholle  
Langustine  
Lachs

Schweiz/ Alpnach  
Schweiz/ Alpnach  
Lungern oder Alpnach  
Schweiz  
Mittlerer Ostatlantik  
Nordwestatlantik  
Mittlerer Ostatlantik  
Nordwestatlantik