



## «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 wünschen Ihnen viele  
«genussvolle Momente»  
in unserem Zollhaus.

Ihre Gastgeber

Daniela & Denny Bergemann mit Jaemy & Jason

und das gesamte Zollhausteam

# Genuss-Menü

## „Tradi (Innova)- tion“

Zweierlei vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo  
mit Dill- Crème fraîche und roten Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Schwarzwurzeln  
mit Safran- Griessnocken

\*\*\*\*\*

Filet Medaillons  
von Rind und Kalb aus Obwalden  
an getrüffelter Portwein Jus  
buntem Wintergemüse  
und Kartoffel- Thymian Talern

\*\*\*\*\*

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
mit Lebkuchensauce und Doppelrahm

**Menü komplett 86.50**

**3- Gang 73.50**

# Vorspeisen

## **Grüner Blattsalat 9.50**

Bunter Blattsalat mit Knuspercrôtons, Sprossen und Zollhausdressing

## **Gemischter Salat 12.50**

Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knuspercrôtons, marinierter Rande und Zollhausdressing

## **Swiss Lachs**

**als Vorspeise 22.60**

**als Hauptgang 33.80**

Zweierlei vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo mit Dill- Crème fraîche und roten Zwiebeln

## **Rapunzel 14.50**

Knackig, frischer Nüsslisalat mit French Dressing  
Speckwürfel, Croûtons und gehacktem Ei

## **Tartar**

**als Vorspeise 19.50**

**als Hauptgang 31.50**

Würziges Rindstatar mit Essiggemüse, Zwiebeln  
Toast und Butter  
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados  
**CHF 3.00.-**

# Suppen

## **Schwarzwurzel 13.50**

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Safran- Griessnocken

## **Gerste 11.50**

Bündner Gerstensuppe mit Rohschinken- Stroh

# Zollhaus Traditions- Gerichte

Felchen, Egli und Hecht beziehen wir vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil.

## Unser Winter- Spezial

Hecht und Rotbarbe im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tatarsauce

31.50

## 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, Nüdeli, Saisongemüse oder als Fitnessteller

# Fleisch

## **Rind und Kalb 48.50**

Filet Medaillons  
von Rind und Kalb aus Obwalden  
an getrüffelter Portwein Jus  
buntem Wintergemüse  
und Kartoffel- Thymian Taler

## **Kalb 36.50**

Geschnetzeltes vom Kalb  
mit Pilzrahmsauce  
und Butterrösti

## **Ente 32.50**

Mit Glühwein Aromen und Joghurt  
marinierte Entenbrust  
an Madeirasauce  
auf Apfel- Rotkraut  
und gebratenen Brotknödeln

## **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

«Kein Genuss ist vorübergehend  
denn der Eindruck  
den er zurücklässt  
ist bleibend»

Johann Wolfgang von Goethe

# Fleisch

## Schnitzel

Goldbraun gebratenes Schnitzel  
mit buntem Saisongemüse  
und Pommes frites

vom Schwein	24.50
vom Kalb	31.50

## Cordon bleu

**„das Winterliche“**  
Gefüllt mit Bauernspeck  
würzigem Peperoni- und geräuchertem Raclette  
von der Käserei Seiler in Giswil

**„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

## **Swiss Lachs 37.50**

Gebratene Lachstranche  
von der ersten Lachsfarm der Schweiz  
auf Safranrisotto  
und Gemüse aus dem Zwergenland

## **Seezunge 43.00**

Ganze Seezunge  
in Nussbutter gebraten  
mit Blattspinat  
und Dillkartoffeln

# Vegetarisch

## **Knödel 25.50**

Gebratene Brotknödel  
mit Kernser Edelpilzen a la crème  
Kürbiskern Pesto  
und Wintergemüse

## **Risotto 29.50**

Cremiges Safran Risotto im Parmesankörbli  
mit Tempura Gemüse  
und gebackenem Trüffelbrie



# Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Serviceteam

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  
Ente

Schweiz / Obwalden  
Schweiz / Obwalden  
Schweiz / Obwalden  
Frankreich

Egli  
Felche  
Hecht  
Lachs  
Rotbarbe  
Seezunge

Schweiz / Hergiswil  
Schweiz / Hergiswil  
Schweiz / Hergiswil  
Schweiz / Graubünden  
Nordostatlantik / Schleppnetze  
Nordostatlantik / Kiemennetze