



«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
Daniela & Denny Bergemann mit Jaemy & Jason

und das gesamte Zollhausteam

Genuss-Menü

„Tradi (Innova)- tion“

Tatar vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo
mit Sauerrahm, Brioche und Butter
an einem marinierten Wakame- Gurkensalat

Schaumsuppe vom Traisentaler Riesling
mit gebratener Riesencrevette

Entrecôte vom Obwaldner Rind
mit Café de Paris Butter
auf weissen Speck- Bohnen
Kernser Kräuterseitlingen
und Bratkartoffeln

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit einem zweierlei von der Himbeere

Menü komplett 86.50

3- Gang 73.50

Vorspeisen

Grüner Blattsalat 9.50

Bunter Blattsalat mit Knuspercrôutons, Sprossen und Zollhausdressing

Gemischter Salat 12.50

Marinierte Salate mit buntem salatbouquet
Knuspercrôutons und Zollhausdressing

Swiss Lachs

als Vorspeise 22.60

als Hauptgang 33.80

Tatar vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo
mit Sauerrahm, Brioche und Butter
an einem marinierten Wakame- Gurkensalat

Weiche Schale, cremiger Kern 17.50

Rahmiger Buratta
auf einem Salat von Ochsenherz- Tomaten
Basilikum und jungen Zwiebeln

Tartar

als Vorspeise 19.50

als Hauptgang 31.50

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

Suppe

Riesling 14.50

Schaumsuppe vom Traisentaler Riesling
aus der Kellerei Martin Rosenberger
mit Safran Griess Nocken

chou-fleur 13.50

Cremesuppe von weissem Blumenkohl und Vanille
mit hausgebeizten Lachswürfeln

Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Sommer- Spezial

Bachforellen Filet im Knusper-Mantel
aus der Giswiler Fischzucht von Robin Rohrer
mit hausgemachter Tartarsauce

37.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

29.80

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

31.50

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

31.50

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 47.50

Entrecôte vom Obwaldner Rind
mit Café de Paris Butter
auf weissen Speck- Bohnen
Kernser Kräuterseitlingen
und Bratkartoffeln

Kalb 38.50

Geschnetzeltes vom heimischen Kalb
mit Champignonrahmsauce
frischen Kräutern
und Butterrösti

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
paniertes Schnitzel
mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

vom Schwein	24.50
vom Kalb	31.50

Cordon bleu

„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

Crevetten 38.50

In Chili- Öl sautierte Riesencrevetten
mit Kernser Tagliolini
buntem Gemüse aus dem Zwergenland
und Safranschaum

Swisslachs 38.50

Auf der Haut gebratene Lachstranche
aus dem bündnerischen Lostallo
mit Dillsauce, Blattspinat
und Weisswein- Risotto

Vegetarisch

Genuss pur 26.50
Kernser Tagliolini
mit Büffelmozzarella
eingelegten Cherrytomaten
und Basilikum

Risotto 29.50
Cremiges Safran- Mascarpone Risotto
mit gebeiztem Eigelb auf einem Kräutertaler
und geriebener Belperknolle

Über allfällige Allergene
informiert Sie gerne unser Servicepersonal

Besten Dank für Ihren Besuch.

Wir hoffen, Sie geniessen Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen
und freuen uns wenn wir Sie wieder
bei einer anderen Gelegenheit begrüßen dürfen.

Deklaration

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Rindfleisch

Schweiz/ Obwalden
Schweiz/ Obwalden
Schweiz/ Obwalden

Egli
Felche
Bachforelle
Crevetten
Lachs

Schweiz/ Alpnach
Schweiz/ Alpnach
Schweiz/ Giswil
Östlicher Indischer Ozean
Schweiz/ Graubünden

Alle Preise, verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer