



## «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 und Jason

und das gesamte Zollhausteam

# Genuss-Menü

## „Tradi (Innova)- tion“

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

\*\*\*\*\*

Cremesuppe vom Butternuss- Kürbis  
mit Kürbiskern- Pesto und hausgemachtem Rohschinken

\*\*\*\*\*

Filet Medaillon vom Obwaldner Rind  
im Speckmantel  
mit Schwertmuschelragout  
Steinpilzsauce  
und Kartoffel Lolli Pop

\*\*\*\*\*

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
mit einem zweierlei von der Zwetschge

**Menü komplett 82.50**

**3- Gang 68.50**

# Vorspeisen

## **Grüner Blattsalat 9.50**

Bunter Blattsalat mit Knuspercroûtons, Sprossen und Zollhausdressing

## **Gemischter Salat 12.50**

Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knuspercroûtons, Kürbis und Zollhausdressing

## **Duo von Swiss Lachs und Thunfisch**

**als Vorspeise 23.60**

**als Hauptgang 35.80**

Tatar vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo und mariniertem Thunfisch auf einem Carpaccio von gelben Randen

## **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 **3.00**

# Suppe

## **Kürbis 12.50**

Cremesuppe vom Butternuss- Kürbis mit Kürbiskern- Pesto und hausgemachtem Rohschinken

## **racine noire 14.50**

Mit Trüffel aromatisierte Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Pumpnickel- Erde

# Zollhaus Traditions- Gerichte

## Unser Herbst- Spezial

Saiblings- Filet im Knusper-Mantel aus der Fischzucht Ennetmoos  
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

**39.80**

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

**39.80**

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Butterreis, Kräuterkartoffeln, Kernser Tagliatelle, Saisongemüse  
oder als Fitnessteller

# wild

## **Hirsch 33.50**

Herzhafter Pfeffer vom Hirsch  
mit Speckstreifen  
Silberzwiebeln, Croûtons  
frischen Kräutern und Pilzen

## **Reh 38.50**

Rosa gebratenes  
Plätzli vom Reh  
mit Wildrahmsauce  
und geschleuderten Preiselbeeren

## **wildschwein 42.00**

Mit Trüffelkruste überbackenes  
Entrecôte vom Wildschwein  
an Portweinsauce  
und schwarzwurzeln à la creme

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen  
mit hausgemachten Quark- Spätzli und buntem Herbstgemüse

# Fleisch

## **Rind 49.50**

Filet Medaillon vom Obwaldner Rind  
im Speckmantel  
mit Schwertmuschelragout  
Steinpilzsauce  
und Kartoffel Lolli Pop

## **Kalb 38.50**

Geschnitztes 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 schüblig

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

# Fleisch

## Schnitzel

Goldbraun gebratenes Schnitzel  
mit buntem Saisongemüse  
und Pommes frites

**vom Schwein 24.50**

**vom Kalb 31.50**

## Cordon bleu

**„das Herbstliche“ 37.50**  
Hirsch Cordon bleu  
im Kürbiskern Mantel  
gefüllt mit Steinpilzen  
und Weisswein- Raclettekäse  
von der Käserei Seiler aus 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

## **Meeresfrüchte 36.50**

In Zitronen- Thymian Öl  
gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten  
mit Schwertmuschelragout  
auf orientalischem Koriander- Reis  
und buntem Mini- Gemüse

## **Zander 38.00**

Mit cremigem Kräuterbrie, jungen Zwiebeln  
und marinierten Flusskrebsschwänzen  
gefülltes Cordon bleu vom Zander  
an Kernser Tagliatelle und buntem Gemüse



# Vegetarisch

## **Wilder Herbst 29.50**

Traditioneller Herbststeller  
mit allem was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat...  
Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel  
Preiselbeeren und Kürbissauce

## **Steinpilze und Risotto 26.50**

Cremiges Frischkäse Risotto im Parmesankörbli  
mit gebratenen Steinpilzen  
gefülltem Rüebli  
und geriebener Belper Knolle

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  
Wild

Schweiz/ Obwalden  
Schweiz/ Obwalden  
Schweiz/ Obwalden  
Österreich

Egli  
Felche  
Saibling  
Zander  
Jacobsmuscheln  
Schwertmuscheln  
Crevetten

Schweiz/ Alpnach  
Schweiz/ Alpnach  
Schweiz/ Ennetmoos  
Schweiz  
Nordwestatlantik  
Nordostatlantik  
Östlicher Indischer Ozean