



«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 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“

Duo von mariniertem Swiss- Lachs
auf knusprigem Blätterteig
marinierter Gurke
und sauce Rouille

Cremesuppe von Süsskartoffeln
mit herzhafter Chorizo und Crème fraîche

Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit Café de Paris Sauce
gebratenen Schupfnudeln
und buntem Wintergemüse

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Doppelrahm und Bratapfelcreme

Menü komplett 87.50

3- Gang 72.50

Vorspeisen

Grüner Blattsalat 9.50

Bunter Blattsalat mit Knuspercrôutons, Sprossen
und Zollhausdressing im Knusperkorbchen

Gemischter salat 12.50

Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet
und Zollhausdressing im Knusperkorbchen

Winterlachs

als Vorspeise 23.60

als Hauptgang 35.80

Duo von mariniertem Swiss- Lachs
auf knusprigem Blätterteig
marinierter Gurke
und Sauce Rouille

salat « Schneeflocken » 15.50

Knackig, frischer Wintersalat
mit Orangen- Nuss Dressing
gebackener Kaki, Granatapfelkernen
und gehobeltem Pecorino

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**

Suppen

Krokuss 14.50

Safransuppe
mit pochiertem Seezungenröllchen

Batate 11.50

Cremesuppe von Süsskartoffeln
mit herzhafter Chorizo und Crème fraîche

Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Winter- Spezial

Hecht und Zander- Filet im Zollhaus Knusper-Mantel
vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil
mit hausgemachter Tartarsauce

35.50

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 Ur-Dinkel Tagliatelle
Saisongemüse oder als Fitnessteller

Fleisch

Kalb 37.00

Sanft gegarte Kalbskopfbäggli
mit Portwein- Thymian Sauce
auf Kartoffel- Majoran Stampf
und gefülltem Rüeblì

Rind 43.50

Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit Café de Paris Sauce
gebratenen Schupfnudeln
und buntem Wintergemüse

Schwein 35.50

Filet Medaillons vom Alpschwein
auf Kernser Austernpilzen
Kräuterrahmsauce
und Ur-Dinkel Tagliatelle

Zollhaus Klassiker

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 hauseigener 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

schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel
mit buntem Saison Gemüse
und Pommes frites

vom Schwein	24.50
vom Kalb	31.50

Zollhaus Cordon bleu

„das Winterliche“

Gefüllt mit hausgemachtem Rohschinken
jungen Zwiebeln
und Doppelrahmkäse „Fette Berta“

vom Schwein 34.50

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 36.50

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

Fisch

Seezunge 42.50

Ganze gebratene Seezunge
überbacken mit Colbert- Butter
an Blattspinat, kandierter Zitrone
und Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Cordon bleu 29.50

Mit Doppelrahmkäse „Fette Berta“
und Austernseitlingen gefülltes Wirz Blatt
mit Kernser Ur- Dinkel Tagliatelle
und Kürbissauce

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
Schweinsfilet
Kalbfleisch
Rindfleisch

Schweiz/ Obwalden
Schweiz
Schweiz/ Obwalden
Schweiz/ Obwalden

Egli
Felche
Hecht
Zander
Seezunge

Schweiz/ Alpnach
Schweiz/ Alpnach
Schweiz/ Alpnach
Schweiz/ Alpnach
Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27