



« 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 wann immer realisierbar, 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

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.50
Bunter Blattsalat mit Knuspercroûtons, Sprossen und Zollhausdressing	
Gemischter Salat	12.50
Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet und Zollhausdressing	
Rauchlachs	
Duo von mariniertem	als Vorspeise 23.60
und kaltgeräuchertem Swiss- Lachs	als Hauptgang 35.80
mit Avocado und ofenfrischem Brioche	
Tartar	
Würziges Rindstartar mit Essiggemüse,	als Vorspeise 19.50
Zwiebeln, Toast und Butter	als Hauptgang 31.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	3.00

Warme Vorspeise

Giant Tiger	
Mit Black Tiger Crevetten gefüllte Teigtaschen	als Vorspeise 22.50
in leichter Hummersauce an buntem Frühlingsgemüse	als Hauptgang 34.50
und Wildkräuter- Radieschen Salat	

Suppe

Petersilie	12.50
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Kalbsbäggli- Würfel	

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Hecht- und Zanderfilet im Zollhaus Knusper-Mantel
vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil
mit hausgemachter Tartarsauce 34.50

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, Röstli Kroketten
Saisongemüse oder als Fitnessteller

Zollhaus Klassiker

Zollhaus Bratwurst

vom Kalb 22.30
nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern

vom Schwein **natur oder geräuchert** 19.50
nach hauseigner Rezeptur mit Obwaldner Bier
und leichtem Speck Aroma

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

Schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel
mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

vom Kalb 31.50
vom Schwein 24.50

Zollhaus Cordon bleu

« das Klassische »

Gefüllt mit Hinterschinken und Käse von der Alp Jänzimatt

« das Urchige »

Gefüllt mit Hinterschinken, Speckwürfel
roten Zwiebeln und Käse von der Alp Jänzimatt

vom Kalb 36.50
vom Schwein 31.50

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

Fisch

Crevetten 32.50
Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel
mit hausgemachter Tartarsauce
und Beilage nach Wahl

Knusperbox 36.50
All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevetten
zum Probieren und Geniessen
mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl

Vegetarisch

Blumenkohl und Zuckerbse 29.50
Zweierlei Frühlings- Ravioli
gefüllt mit Blumenkohl und Zuckerbse
an buntem Gemüse und Kräuterrahmsauce

Besten Dank für Ihren Besuch

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

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz / Obwalden
Kalbfleisch	Schweiz / Obwalden
Rindfleisch	Schweiz / Obwalden
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Zander	Schweiz / Alpnach
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal