



« 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 Knusper- Croûtons, Sprossen
und Zollhausdressing

Gemischter Salat 12.50
Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet
und Zollhausdressing

Caprese 16.50
Herzhafter Salat von BIO Mozzarella di bufala
Kumato Tomaten, Balsamico Perlen
roten Zwiebeln und frischem Basilikum

Rauchlachs
Kaltgeräuchertes Tatar vom Swiss- Lachs
mit Schnittlauch und Sauerrahm im Knusperteig
an ofenfrischem Brioche

als Vorspeise 23.60
als Hauptgang 35.80

See und Meer 21.80
Geräuchertes Egli Filet und Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch
auf einer Tonnato-Sauce mit geröstetem Sesam
und Wakame- Gurkensalat

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

als Vorspeise 19.50
als Hauptgang 31.50
3.00

Suppe

Batate 12.50
Cremesuppe von der Süsskartoffel
mit gebackener Chorizo und Crème fraîche

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Sommer-Spezial

Lachsforellen Filet im Zollhaus Knusper-Mantel vom Kundelfingerhof im Kanton Thurgau 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, Rösti Krokette
Saisongemüse oder als Fitnessteller

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	37.50
vom Schwein	31.50

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

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb

Obwaldner Kalbgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti

38.50

Surf and Turf

Filet Medaillon vom Obwaldner Rind mit gebratener Langoustine, Café de Paris Sauce an buntem Sommergemüse und Maiskroketten

54.50

Zollhaus Bratwurst und Schnitzel

Zollhaus Bratwurst

vom Kalb nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern	22.30
vom Schwein natur oder geräuchert nach hauseigener Rezeptur mit Obwaldner Bier und leichtem Speck Aroma	19.50

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

Schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel
mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

vom Kalb	32.50
vom Schwein	24.50

Fisch

Turbo	42.50
Sanft gebratenes Steinbutt Filet auf einem allerlei von Kartoffelgnocchi, Kefen und buntem Gemüse mit Safransauce und konfierten Vanille- Cherrytomaten	
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	
Krustentier Pur	
Mit Black Tiger Crevetten gefüllte Teigtaschen	als Vorspeise 24.50
an gebratener Langoustine und Zitronensauce	als Hauptgang 36.50

Vegetarisch

Brokkoli und Zitrone

32.50

Zweierlei Ravioli von Pastarazzi in Sarnen
gefüllt mit Mandel- Brokkoli und Zitrone
an violetterm Blumenkohlsalat

Maiskroketten

28.50

Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
an einer bunten Auswahl von Saisongemüse
oder als Fitnessteller

Zollhaus Hahnenwasser

Für das Wasser und die Dienstleistung berechnen wir folgendes:

3dl Fr. 1.50 5dl Fr. 2.50 1Lt Fr. 4.00

Besten Dank für Ihren Besuch

Wir hoffen, Sie haben den Aufenthalt bei uns genossen und würden uns freuen sie bei einer anderen Gelegenheit bei uns begrüßen zu dürfen.

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz / Obwalden
Kalbfleisch	Schweiz / Obwalden
Rindfleisch	Schweiz / Obwalden
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Lachsforelle	Schweiz / Thurgau
Steinbutt	Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
Langoustine	Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal