



« 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

Genuss Menü

„Tradi (Innova)- tion“

Knackig, frischer Nüsslisalat mit Caesar-Dressing
Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei

Cremesuppe vom Orangen Knirps Kürbis
mit Kürbiskern- Pesto und Hirschterrine

Entrecôte vom Obwaldner Rind
auf sautierten Eierschwämmli, Portweinjus
buntem Saisongemüse
und Kartoffel- Speck Gugelhupf

Dunkles und helles Schokoladenmousse
an einem allerlei von der Zwetschge

Menü komplett

86.50

3- Gang

73.50

Vorspeisen

Grüner Blattsalat 9.50
Bunter Blattsalat mit Knusper- Croûtons, Sprossen
und Zollhausdressing

Gemischter Salat 12.50
Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet
und Zollhausdressing

Rapunzel 14.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Caesar-Dressing
Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei

Rauchlachs
Kaltgeräuchertes Tatar vom Swiss- Lachs
mit Apfel- Kürbis Chutney und ofenfrischem Brioche
im Buchenrauch

als Vorspeise 23.60
als Hauptgang 35.80

Tatar «Goldener Herbst»
Mit jungen Zwiebeln, Öl von weissen Trüffeln
und Rauchsatz mariniertes Tatar vom Angus Rind
mit Essiggemüse, Zwiebeln, Toast und Butter

als Vorspeise 23.50
als Hauptgang 36.50

Tatar «klassisch»
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

Kürbis 13.50
Cremesuppe vom Orangen Knirps Kürbis
mit Kürbiskern- Pesto und Hirschterrine

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Herbst-Spezial

Hecht Filet im Zollhaus Knusper- Mantel
vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil
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

Wild

Gemse Herzhafter Gams-Pfeffer mit Speckstreifen Silberzwiebeln, Croûtons frischen Kräutern und Pilzen	32.50
Reh Zweierlei vom Reh mit rosa gebratenem Schnitzel an Wildrahmsauce und niedergegarter Haxe an Portweinjus	42.50
Wildschwein Mit Rosmarin und Knoblauch mariniertes Wildschweinrack an Waldbeerensauce und Eierschwämmli a la creme	39.00

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

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

«das Herbstliche»

37.50

Hirsch Cordon bleu gefüllt mit Bresaola Doppelrahmkäse „Fette Berta“ im Mantel von gerösteten Zwiebeln und Haselnuss

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

Rind

Entrecôte vom Obwaldner Rind auf sautierten Eierschwämmli, Portweinjus buntem Saisongemüse und Kartoffel- Speck Gugelhupf

46.50

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 und Meeresfrüchte

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
an gebratener Langoustine und Zitronensauce

als Vorspeise	24.50
als Hauptgang	36.50

Vegetarisch

Wilder Herbst 28.50
Traditioneller Herbststeller
mit allem was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat...
Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel
Preiselbeeren und Kürbissauce

Maiskroketten 27.50
Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
an einer bunten Auswahl von Saisongemüse
oder als Fitnesssteller

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
Wild	Schweiz (je nach Verfügbarkeit)/ Österreich
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal