



« 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.

Das gesamte Zollhausteam

und ihren Gastgebern
Daniela & Denny Bergemann
mit Jaemy und Jason

Genuss Menü

„Tradi (Innova)- tion“

Knackig, frischer Rapunzel Salat mit French Dressing
und gebackenem Appenzeller Ziegenkäse
im Mantel von Parmaschinken

Safransuppe
mit gebratenem «Swiss Shrimp»

Filet- Medaillon und niedergegartes Bäggli
vom Obwaldner Rind
auf einer Polenta- Mousseline
und Gemüse aus dem Zwergenland

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf weisser Espresso Sauce und Traubensorbet

Menü komplett

91.50

3- Gang

78.50

Vorspeisen

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

Gemischter Salat 12.50
Marinierte Salate mit Knusper- Croûtons, Sprossen
buntem Salatbouquet und Zollhausdressing

Nüssli und Ziegenkäse 16.50
Knackig, frischer Rapunzel Salat mit French Dressing
und gebackenem Appenzeller Ziegenkäse
im Parmaschinken

Swiss Pur
Duo vom Schweizer- Lachs und geräuchertem Egli Filet
auf Randen Salat mit Honig und Nüssen
und ofenfrischem Brioche

als Vorspeise	24.60
als Hauptgang	36.80

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

Suppen

Krokus 14.50
Safransuppe mit gebratenem «Swiss Shrimp»

Batate 12.50
Cremesuppe von Süsskartoffeln
mit herzhafter Chorizo und Popcorn-Crumble

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Winter-Spezial

Bachsaiibling aus der Fischzucht Ennetmoos
und Hecht Filet vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil
im Zollhaus Knusper-Mantel
mit hausgemachter Tartarsauce 38.50

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

Pommes frites, 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

«das Winterliche»

Poulet Cordon bleu im Knuspermantel gefüllt mit Truten Schinken, Trüffelbrie und frischen Kräutern

34.50

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

Rind

Filet- Medaillon und niedergegartes Bäggli vom Obwaldner Rind auf einer Polenta- Mousseline und Gemüse aus dem Zwergenland

49.50

Canard

Rosa gebratene Entenbrust a l'orange an Preiselbeer- Rotkraut im Bratapfel und serviettenknödel

39.50

Zollhaus Bratwurst und Schnitzel

Zollhaus Bratwurst

vom Kalb 22.30
nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern

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

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

*„In der Einfachheit
liegt die Schönheit“
Platon*

Fisch und Meeresfrüchte

Bachsaibling Gedämpftes Filet vom Ennetmooser Bachsaibling auf Safranrisotto mit Weissweinsauce und gebackenem Spinat	42.50
Crevetten Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	32.50
Knusperbox All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevetten zum Probieren und Geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	36.50

Vegetarisch

Knödel Gebratene Brotknödel mit Kernser Edelpilzen a la creme Kürbiskern Pesto und glasierter Rande	25.50
Risotto Cremiges Safran Risotto im Parmesankörbli und gebackenem Trüffelbrie und Wintergemüse	29.50

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
Ente	Frankreich
Poulet	Schweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Bachsaibling	Schweiz / Ennetmoos
Lachs	Schweiz / Lostallo
Crevetten	Schweiz / Rheinfelden

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal