



« 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“

Mousse und Tatar vom Swiss- Lachs
mit mariniertem Friséesalat, Gurkencreme
und ofenfrischem Brioche

Cremesuppe von weissen Spargeln
mit gebratener Jakobsmuschel

Entrecôte vom Obwaldner Rind
mit überbackenem Hummerschwanz
an buntem Saisongemüse
und Mascarpone Risotto

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf Rhabarbercreme und Erdbeer- Espuma

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 buntem Salatbouquet, Knusper- Croûtons Sprossen und Zollhausdressing	
«Primavera»	21.50
Bunt gemischter Frühlings salat mit Radieschen, Spargel Frühlingslauch an Zollhausdressing und Steinbutt Knusperli mit hausgemachter Tatarsauce	
Rauchlachs	
Mousse und Tatar vom Swiss- Lachs	als Vorspeise 23.60
mit mariniertem Friséesalat, Gurkencreme und ofenfrischem Brioche	als Hauptgang 35.80
Tatar «klassisch»	
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse, Zwiebeln, Toast und Butter	als Vorspeise 19.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	als Hauptgang 31.50
	3.00

Warme Vorspeise

Frühlingserwachen	23.50
Grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Espuma und hausgemachtem Rohschinken	

Suppe

Spargel	14.50
Cremesuppe von weissen Spargeln mit gebratener Jakobsmuschel	
Frühlingsbote	12.50
Bärlauch Suppe mit Pinienkernen Schinkenstroh und Crème fraîche	

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Zanderfilet von der Fischzucht Ennetmoos
im Zollhaus Knusper-Mantel
mit hausgemachter Tartarsauce 39.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 31.50

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris-Sauce 33.50

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone 33.50

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. Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Butterreis, Kräuterkartoffeln, Rösti Krokette, Pommes frites
Saisongemüse oder als Fitnessteller

Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern: 3.50

Knusprigen Rösti, Mascarpone Risotto
oder gebratene Kartoffelgnocchi

Spargelzeit

Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise Espuma und Kräuterkartoffeln

mit goldbraun gebratenem paniertem Schnitzel

vom Schwein	31.50
vom Kalb	39.50

mit Obwaldner Rindsentrecôte und Cafe de Paris Sauce	48.50
---	-------

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	37.50
vom Schwein	31.50

«,dass wie der Frühling»

Cordon bleu vom Strauss gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Spargel und hausgemachtem Rohschinken

39.50

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 und Hummer Entrecôte vom Obwaldner Rind mit überbackenem Hummerschwanz an buntem Saisongemüse und Mascarpone Risotto	56.50

Zollhaus Bratwurst und Schnitzel

Zollhaus Bratwurst

vom Kalb nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern	22.30
vom Schwein natur oder geräuchert nach hauseigner 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

Steinbutt Gebratenes Steinbutt Filet auf einem allerlei von Kartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse mit Safranschaum	43.50
Crevetten Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel oder in Kräuteröl gebraten mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	34.50
Knusperbox All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevetten zum Probieren und Geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	36.50
Krustentier Pur Mit Black Tiger Crevetten gefüllte Teigtaschen an gebratener Langustine und Zitronensauce	33.50

Vegetarisch

Spargel «Pur»	34.50
In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Wildkräutersalat, sautierten Morcheln und Sauce Hollandaise	
Gnocchi	29.50
Überbackene Kartoffelgnocchi in Parmesansauce mit Cherry Tomaten, Kefen, Frühlingskräutern und geriebener Belper Knolle	

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
Strauss	Südafrika
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Zander	Schweiz / Ennetmoos
Lachs	Schweiz / Lostallo
Steinbutt	Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
Jakobsmuschel	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 21
Hummer	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 21
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 71

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal