



## « 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 als Hauptgang 35.80  
und ofenfrischem Brioche

**Tatar «klassisch»**  
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse, als Vorspeise 19.50  
Zwiebeln, Toast und Butter als Hauptgang 31.50  
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados 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

# 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** 38.50  
Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes  
mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce  
und Butterrösti

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

## Zollhaus Bratwurst und Schnitzel

### 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, 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

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

# Vegetarisch

<b>Spargel «Pur»</b>	34.50
In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Wildkräutersalat, sautierten Morcheln und Sauce Hollandaise	
<b>Gnocchi</b>	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