



« 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

«Sommer in Obwalden»

In Zusammenarbeit mit Obwalden Tourismus
und unseren lokalen Partnern

Geeister "Latte Macchiato"
von San Marzano Tomaten und Oliven
mit gebratener Black Tiger Crevette

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
aus dem Alpnachersee
mit Dillsauce, Gemüse aus dem Zwergenland
und Kernser Safran Tagliolini

Erdbeer- Quark Crème
an einem zweierlei von Petit-Beurre

Menü

61.50

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	
Frischkäse	18.50
Cremiger Burrata mit frischem Basilikum auf ein Salat von Kirschtomaten und jungem Lauch mit Primo Monti DOP Olivenöl & Balsamico Perlen	
Kalb und Thunfisch	
Tranchen vom Obwaldner Kalbfleisch	als Vorspeise 23.60
an einem zweierlei vom Thunfisch	als Hauptgang 35.80
mit Kapern und roten Zwiebeln	
Angus Beef Tatar «klassisch»	
Würziges Rindstatar vom Black Angus Rind	als Vorspeise 21.50
mit Essiggemüse, Zwiebeln, Toast und Butter	als Hauptgang 32.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	3.00

Suppen

Batate	12.50
Cremesuppe von der Süsskartoffel mit Chorizo und crème fraîche	
Tomate	13.50
Geeister "Latte Macchiato" von San Marzano Tomaten und Oliven mit gebratener Black Tiger Crevette	

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Sommer-Spezial

Zanderfilet und Hecht im Zollhaus Knusper-Mantel vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil mit hausgemachter Tartarsauce 41.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 32.50

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris-Sauce 34.50

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone 34.50

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 oder Kernser Safran Tagliolini

«erfrischend heiss»

Sommerliche Salatschüssel mit bunten Blattsalaten, Melone, Pfirsich Rüepli, Croutons, Kirschtomaten, Gurke, Sprossen, jungen Zwiebeln und Zollhaus- oder italienischem Dressing

Sie haben die Wahl:

Obwaldner Schweinssteak (180g)	29.50
Gebratenen Crevetten (180g)	36.50
Zanderfilet aus dem Alpnacher- See (160g)	35.50
Obwaldner Rindsentrecôte (180g)	39.50
Obwaldner Kalbskotelette (200g)	47.50
Hausgemachte Maiskroketten	26.50

Zu unseren „erfrischend heiss“ Gerichten servieren wir Ihnen Focaccia Brot und hausgemachte Café de Paris Butter

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	38.50
vom Schwein	32.50

Zu unseren 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 Black Tiger Entrecôte vom Obwaldner Rind mit gebratener Riesencrevette an Cafe de Paris Sauce, buntes Saisongemüse und Kernser Safran Tagliolini	48.50

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	33.50
vom Schwein	24.50

Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel oder in Kräuteröl gebraten mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	38.50
Knusperbox All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevetten zum Probieren und Geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	36.50
Zander Auf der Haut gebratenes Zanderfilet aus dem Alpachersee mit Dillsauce, Gemüse aus dem Zwergenland und Kernser Safran Tagliolini	39.50

Vegetarisch

Tagliolini

31.50

Kernser Safran Tagliolini in einer leichten Trüffelrahmsauce mit geriebenem Fluonalp Spalen, buntem Gemüse und Sbrinz Chips

Maiskroketten

28.50

Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce an einer bunten Auswahl von Saisongemüse

Verlässliche Partner, grossartige Produkte

Fleisch/Bratwurst
Gemüse
Süsswasserfische

Metzgerei Stutzer & Flüeler aus Kerns
Mundo AG aus Rothenburg
Aloise Blättler aus Hergiswil

Salzwasserfische/ Meeresfrüchte
Eier
Brot
Käse

G. Bianchi AG aus Zufikon
Biohof Spichtig aus Sachseln
Beck Berwert aus Wilen
Biohof-Emmetti aus Giswil

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
Zander	Schweiz / Ennetmoos
Hecht	Schweiz / Lostallo
Thunfisch	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 2 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal