



« 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“

Champagner- Schaumsuppe
mit Rauchlachs- Kräuter Crostini

Filet-Medaillon vom Obwaldner Rind im Speckmantel
mit gebratenen Jakobsmuscheln
Café de Paris Sauce, buntes Saison Gemüse
und hausgemachten Maiskroketten

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf Vanille- Zwetschgencreme
und hausgemachter Butterkeks - Rahmglace

Menü

75.50

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

Rapunzel 14.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei

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

als Vorspeise	24.50
als Hauptgang	38.50

Tatar «klassisch»
Würziges Rindstatar wahlweise mild, mittel oder scharf mit Essiggemüse, Zwiebeln, Butter und Toast

als Vorspeise	21.50
als Hauptgang	32.50

Warme Vorspeise

Champagner Risotto mit Parmesan cracker und gebratenem Hasen Entrecôte im Pfeffermantel 25.50

Suppen

Kürbis 12.50
Cremesuppe vom Orangen Knirps Kürbis mit Kürbiskernöl und Hirschrohurst

Schaumwein 14.50
Champagner- Schaumsuppe mit Rauchlachs- Kräuter Crostini

Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Herbst-Spezial

Zweierlei von der roten Meerbarbe und Jakobsmuscheln
im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 42.00

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 32.50

Gedämpft und überzogen mit Trüffel- 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 Trüffel- 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

Knusprige Rösti oder Champagner Risotto

Wild

Reh 32.50
Herzhafter Reh-Pfeffer
mit Speckstreifen
Silberzwiebeln, Croûtons
frischen Kräutern und Pilzen

Hirsch 45.50
Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte
unter einer Steinpilzkruste
an Trüffeljus und gebackener Feige

Reh 42.50
Zweierlei vom Reh
mit rosa gebratenem Schnitzel
und niedergegartem Filet
an Portweinjus & geschleuderten Preiselbeeren

Wild Pur 29.50
Herzhafte Wildbratwurst auf Kartoffel- Lauchstampf
Wildrahmsauce und gebratenem Muotathaler Schinkenspeck

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	38.50
vom Schwein	32.50

« das Herbstliche »

gefüllt mit Bresaola, Speck vom Iberico Schwein
Kräuterfrischkäse und Steinpilzen
im Mantel von Pankomehl

vom Kalb	42.50
vom Schwein	36.50

Zu unseren 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 54.50
Filet-Medaillon vom Obwaldner Rind im Speckmantel
mit gebratenen Jakobsmuscheln
Café de Paris Sauce, buntes Saisongemüse
und hausgemachten Maiskroketten

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 33.50
vom Schwein 24.50

Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten	38.50
Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel oder in Kräuteröl gebraten mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	
Knusperbox	39.50
All unsere Zollhaus Fischknusperli, Jakobsmuschel und Crevetten zum Probieren und Geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	
Zander	43.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet aus dem Alpachersee auf Champagner Risotto, Dillsauce und buntem Saisongemüse	

Vegetarisch

Wilder Herbst 29.50
Traditioneller Herbststeller
mit allem was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat...
Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne
Preiselbeeren und Kürbissauce

Maiskroketten 28.50
Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
an einer bunten Auswahl von Saisongemüse oder Herbstgemüse

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
Wild	Österreich
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Zander	Schweiz / Alpnach
Rotbarbe	Mittelmeer und Schwarzes Meer/ FAO-Gebiet Nr. 37
Jakobsmuschel	Nordwestpazifik / FAO-Gebiet Nr. 61
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 71

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal