



« 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“

«Winterzauber»

Duo von mariniertem Swiss- Lachs im Kirschholzrauch
auf marinierter Gurke, Safran- Knoblauchsauce
und ofenfrischem Focaccia

Cremesuppe von Süsskartoffeln
mit violetter Kartoffel- Pesto und gebackener Chorizo

Obwaldner Rindsentrecôte
mit gebratenem Hummerschwanz
an Sauce Choron, buntes Saisongemüse
und gebackenem Kartoffelfächer

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf Bratapfelkompott und Joghurtglace

Menü Komplett

94.50

Menü 3-Gang

79.50



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	15.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing mit Dallenwiler Geisskäse im Serranoschinken Mantel	
Winterlachs «in the fog»	24.50
Duo von mariniertem Swiss- Lachs im Kirschholzrauch auf marinierter Gurke, Safran- Knoblauchsauce und ofenfrischem Focaccia	als Hauptgang 38.50
Tatar «klassisch»	21.50
Würziges Rindstatar wahlweise mild, mittel oder scharf mit Essigemüse, Zwiebeln, Butter und Toast	als Hauptgang 32.50

Suppen

Krokus	15.50
Safranschaumsuppe an einem Pinsa- Crostini mit Swiss- Shrimp und Olivencreme	
Batate	13.50
Cremesuppe von Süsskartoffeln mit violetter Kartoffel- Pesto und gebackener Chorizo	



Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Winter-Spezial

Atlantik Goldmakrele im Zollhaus Knusper-Mantel
mit hausgemachter Tartarsauce 39.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 32.50

Gedämpft und überzogen mit Choron- 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 Choron- 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 hausgemachte Kartoffel- Kräutergnocchi



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 Winterliche »

Maispouardenbrust gefüllt mit Truten Schinken Trüffelbrie, jungen Zwiebeln und gerösteten Cashewnüssen

36.50

Zu unseren Cordon bleu Gerichten servieren wir Ihnen buntes Saisongemüse und Pommes frites



Zollhaus Fleischgerichte

Kalb Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti	38.50
Rind Obwaldner Rindsentrecôte mit gebratenem Hummerschwanz an Sauce Choron, buntes Saisongemüse und gebackenem Kartoffelfächer	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 Krokette

Schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	
vom Kalb	33.50
vom Schwein	24.50



Curry

Original Sri-Lanka-Curry

Nach überliefertem Familienrezept zaubert Ihnen unser treuer Mitarbeiter „Chinti“ sein sehr aromatisches und nicht zu scharfes Curry

Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Ribelmals- Poulet	31.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Obwaldner- Rind	35.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Black Tiger Crevetten	38.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen Gemüse und Langkornreis.

Vegetarisch

Curry Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch Zweierlei Rüebli und grünen Bohnen an Langkorneis und gebackenen Frühlingsrollen	27.50
Maiskroketten Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce an einer bunten Auswahl von Saisongemüse oder mit buntem Wintersalat	29.50



Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten

38.50

Black Tiger Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl

Knusperbox

41.50

All unsere Zollhaus Fischknusperli, Steinbutt und Crevetten zum Probieren und Geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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

Turbo

45.50

Sanft gebratenes Steinbutt Filet an leichter Trüffelsauce auf einem Potpourri von hausgemachten Kartoffel- Kräutergnocchi und jungem Gemüse

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
Poulet	Schweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Steinbutt	Nordost Atlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
Makrele	Nordost Atlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

