



« 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“

Tatar vom Swiss- Lachs mit Spargel Panna cotta
mariniertem Rettich- Gurkensalat
und Brioche

Cremesuppe von weissen Spargeln
mit Emmetti-Mostbreckli

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pistazienbrösel
und geschmortes Kalbskopfbäggli
an buntem Frühlingsgemüse & Fregola

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit griechischem Joghurt
und Caramel Croquant Glace

Menü komplett

93.50

3- Gang

79.50



Vorspeisen

Grüner Blattsalat 9.50
Bunter Blattsalat mit Knusper- Croûtons, Sprossen
und Zollhausdressing oder Passionsfruchtdressing

Gemischter Salat 12.50
Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knusper- Croûtons
Sprossen und Zollhausdressing oder Passionsfruchtdressing

«Primavera» 23.50
Bunt gemischter Frühlings Salat mit Radieschen
jungem Lauch & Erdbeeren an Passionsfruchtdressing
mit Hecht Knusperli und hausgemachter Tartarsauce

Rauchlachs
Tatar vom Swiss- Lachs mit Spargel Panna cotta
mariniertem Rettich- Gurkensalat, Rauchsaltbutter
und Brioche

als Vorspeise 24.50
als Hauptgang 38.50

Tatar «klassisch»
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse,
Zwiebeln, Toast und Butter
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados

als Vorspeise 19.50
als Hauptgang 31.50
3.00

Warme Vorspeise

Frühlingserwachen 23.50
Grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Espuma
Kräutersalat und Emmetti-Mostbreckli

Suppe

Spargel 14.50
Cremesuppe von weissen spargeln
mit Jakobsmuschel « Saltimbocca»



Zollhaus Traditions-Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Alpnacher Hecht Filet vom Berufsfischer Alois Blättler
im Zollhaus Knusper-Mantel
mit hausgemachter Tartarsauce 41.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 32.50

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

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone 33.50

Egli

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 38.50

Gedämpft und überzogen mit Curry- 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 Kroketten, Pommes frites
Saisongemüse oder als Fitnesssteller

Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern: 3.50

Knusprige Rösti, Fregola, Maiskroketten oder gebratene Kartoffelgnocchi



Spargelzeit

Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise Espuma Kräuterkartoffeln und Frühlingsalat

mit goldbraun gebratenem paniertem Schnitzel

vom Schwein 29.50
vom Kalb 38.50

mit Obwaldner Rindsentrecôte
und Kräuterbutter oder Chimichurri 45.50

mit Obwaldner Kalbsfilet Medaillons
und Morchel sauce 52.50

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 39.50
vom Schwein 33.50

„sündhaft Gesund“

Cordon bleu von der Truten Brust gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Blattspinat, Seiler Knoblauch Raclette und Truten Schinken

37.50

Zu allen 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 Entrecôte vom Obwaldner Rind mit Portweinjus gebratener Riesencrevette, Saisongemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchi	49.50
Duo vom Kalb Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pistazienbrösel und geschmortes Kalbskopfbäggli an buntem Frühlingsgemüse und Fregola	58.50

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



Curry

Original Sri-Lanka-Curry

Nach überliefertem Familienrezept zaubert Ihnen unser treuer Mitarbeiter „Chinti“ sein sehr aromatisches Curry

Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Kaninchen Filet	37.50
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.

Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten Black Tiger Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel 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	41.50
Hecht Gebratenes Alpnacher Hechtfilet mit Orangenbutter Spargel, jungen Zwiebeln, frischen Kräutern, Pistazien und Beilage nach Wahl	44.50



Vegetarisch

Spargel «Pur»	35.50
In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Wildkräutersalat, sautierten Morcheln und Hollandaise Espuma	
Gnocchi	31.50
Überbackene hausgemachte Kartoffelgnocchi in Parmesansauce mit Cherry Tomaten Frühlingskräutern und geriebener Belper Knolle	
Curry	29.50
Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch buntem Gemüse, grünen Bohnen an Langkorneis und gebackenen Frühlingsrollen	

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
Raclette

G. Bianchi AG aus Zufikon
Biohof Spichtig aus Sachseln
Beck Berwert aus Wilen
Biohof-Emmetti aus Giswil
Käserei Seiler 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
Kaninchen	Schweiz
Trute	Schweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Lachs	Schweiz / Lostallo
Jakobsmuschel	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 21
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 71

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

