



« 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“

Sommer am Sarnersee

Entlebucher Burrata mit frischem Basilikum
auf einem Salat von Kirschtomaten und jungem Lauch
mit Olivenöl & Balsamico Perlen

Auf der Haut gebratenes Filet vom Gotthard-Zander aus Erstfeld
leichter Trüffelsauce, Gemüse aus dem Zwergenland
und Kernser Safran Tagliolini

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf einem Mango- Limetten Salat
und Sauerrahmglace

Menü

78.50



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

Frischkäse 18.50
Entlebucher Burrata mit frischem Basilikum
auf einem Salat von Kirschtomaten und jungem Lauch
mit Olivenöl & Balsamico Perlen

Kalb und Thunfisch
Tranchen vom Obwaldner Kalbsfleisch
an einem zweierlei vom Thunfisch
mit Kapern und roten Zwiebeln

als Vorspeise 23.60
als Hauptgang 35.80

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

Frühlingsrolle 3.20/stk.
Handgemachte Thai-Frühlingsrollen von Praew
gefüllt mit Glasnudeln, Chabis und Rüebl
an Sweet Chilisauce & Citrus Sojasauce

Suppe

Batate 12.50
Cremesuppe von der süsskartoffel
mit Chorizo Crêpe und Crème fraîche



Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Sommer-Spezial

Filet vom Gotthard- Zander aus Erstfeld 48.50
im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

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 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

Knusprige Rösti, hausgemachte Maiskrokette oder Kernser Safran Tagliolini



«erfrischend heiss»

Sommerliche Salatschüssel mit bunten Blattsalaten, Melone, Pfirsich Rüepli, Gurke, Croûtons, Kirschtomaten, Sprossen, jungen Zwiebeln und Zollhaus-, Passionsfrucht- oder Italien- Dressing

Sie haben die Wahl:

Obwaldner Schweinssteak (180g)	29.50
Gebratenen Crevetten (170g)	36.50
Filet vom Gotthard-Zander (160g)	42.50
Obwaldner Rindsentrecôte (180g)	39.50
Alpstein Ribelmais Poulet Suprêmes	32.50
Obwaldner Kalbsrücken steak (180g)	45.50
Hausgemachte Maiskroketten	26.50

Zu unseren „erfrischend heiss“ Gerichten servieren wir Ihnen Oliven- Ciabatta und hausgemachte Kräuterbutter

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 Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti	38.50
Rind Entrecôte vom Obwaldner Rind im Pancetta- Kräuter Mantel mit Hummerragout, buntem Saisongemüse und Kernser Safran Tagliolini	49.50

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 Alpstein Ribelmais Poulet Suprêmes	33.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Obwaldner-Rind	36.50
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
Zander Auf der Haut gebratenes Filet vom Gotthard-Zander aus Erstfeld leichter Trüffelsauce, Gemüse aus dem Zwergenland und Kernser Safran Tagliolini	52.50



Vegetarisch

Tagliolini Kernser Safran Tagliolini in einer leichten Trüffelrahmsauce mit geriebenem Sbrinz, buntem Gemüse und Kresse Salat	33.50
Maiskroketten Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce an einer bunten Auswahl von Saisongemüse	27.50
Curry Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch und grünen Bohnen an Langkorneis und handgemachten Frühlingsrollen	29.50

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
Poulet	Schweiz/ Ostschweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felche	Schweiz / Alpnach
Zander	Schweiz / Erstfeld
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I
Hummer	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 2 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

