ZOLL HAUS
Hotel Restaurant

« 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- Laugen Crostini

*****

Filet-Medaillon vom Obwaldner Rind
mit grillierter Black Tiger Crevette, Café de Paris Sauce
buntes Saisongemüse und Eierschwämmli- Risotto

*****

Dunkles und helles Schokoladenmousse
auf Sauerrahm- Zwetschgencreme
und Waldbeerglace vom Buirähof Emmetti

Menü

83.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vorspeisen

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

Gemischter Salat 12.50
Marinierte Salate mit buntem Salatbouqet, Knusper- Croûtons
Sprossen und Zollhausdressing

Rapunzel 15.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing
Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei

Tatar « Goldener Herbst »
Mariniertes Hirschtartar mit jungem Lauch als Vorspeise 25.50
Rauchsalz und gebeiztem Eigelb als Hauptgang 37.50
mit Butter und Brioche Toast

Tatar « klassisch »
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse, als Vorspeise 21.50
Zwiebeln, Toast und Butter als Hauptgang 32.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados **3.00**

Warme Vorspeise

Frühlingsrollen Duo 16.50
Thai-Frühlingsrollen von Praew mit Papaya- Glasnudelsalat
an Sweet Chilisauce und Citrus Sojasauce
Wählen Sie 2 Stk. aus folgenden Varianten:
Crevetten, Rindfleisch, Lachs oder Gemüse
Jede weitere Frühlingsrolle 4.80/Stk.

Suppen

Kürbis- Latte Macciato 12.50
Cremesuppe vom Orangen Knirps Kürbis
mit Kürbiskernöl, Milchschaum und Hirschrohwurst

Schaumwein 14.50
Champagner- Schaumsuppe
mit Rauchlachs- Laugen Crostini

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zollhaus Traditions-Gerichte

Herbst-Spezial

Filet vom Nordatlantischen Wildfang Heilbutt 42.50
im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

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 Weisswein- 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 Fitnessteller

Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern: 3.50

Knusprige Rösti, hausgemachte Maiskroketten, Quarkspätzli oder Champagner Risotto

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wild

Reh 34.50
Herzhafter Reh- Pfeffer mit Speckstreifen
Silberzwiebeln, Croûtons
frischen Kräutern und Pilzen

Hirsch 42.50
Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte
auf rustikalem Speck- Wirsing
an Trüffeljus und sautierten Eierschwämmli

Wild 38.50
Geschnetzeltes von Reh, Hirsch und Gams
in Preiselbeer- Rahmsauce
und Crème fraîche

Reh 45.50
Zweierlei vom Reh
mit gebratenem Schnitzel und rosa gebratenem Karree
an Portweinjus & geschleuderten Preiselbeeren

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen
mit hausgemachten Quark- Spätzli und buntem Herbstgemüse

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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

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

« das Herbstliche » 42.50
Hirsch Cordon bleu im Mantel von gerösteten Zwiebeln
gefüllt mit Bresaola, Kräuterfrischkäse und Eierschwämmli
an hausgemachten Quark- Spätzli und buntem Herbstgemüse

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb 38.50
Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce
und Butterrösti

Rind 59.50
Filet-Medaillon vom Obwaldner Rind
mit grillierter Black Tiger Crevette, Café de Paris Sauce
buntes Saisongemüse und Eierschwämmli- Risotto

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Curry

Original Sri-Lanka-Curry

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

Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Obwaldner- Kalb	37.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Obwaldner Alpschwein	33.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Black Tiger Crevetten	39.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen Gemüse und Langkornreis.

Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten 39.50
Riesencrevetten im Zollhaus Knuspermantel
oder in Kräuteröl gebraten
mit hausgemachter Tartarsauce
und Beilage nach Wahl

Knusperbox 41.50
All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevette
zum Probieren und Geniessen
mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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

Heilbutt 48.50
Gebratenes Heilbutt Filet unter einer Spinatkruste
auf Champagner Risotto, Safransauce
und buntem Saisongemüse

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vegetarisch

Wilder Herbst 29.50
Traditioneller Herbstteller
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
Als Fitnessteller oder an einer bunten Auswahl
von Saisongemüse oder Herbstgemüse

Verlässliche Partner, grossartige Produkte

Fleisch/ Bratwurst/ Wild	Metzgerei Stutzer & Flüeler aus Kerns
Gemüse	Mundo AG aus Rothenburg
Süsswasserfische	Aloise Blättler aus Hergiswil
Salzwasserfische/ Meeresfrüchte	G. Bianchi AG aus Zufikon
Eier	Biohof Spichtig aus Sachseln
Brot	Beck Berwert aus Wilen
Käse	Biohof-Emmetti aus Giswil

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zollhaus Hahnenwasser

Für das Wasser und die Dienstleistung berechnen wir folgendes:

3dl Fr. 1.50, 5dl Fr. 2.50, 1Lt Fr. 4.00

Kleine Portionen

Sehr gern servieren wir ihnen wo immer möglich auch kleinere Portionen und reduzieren den Preis um CHF 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	Schweiz / Österreich
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Heilbutt	Nordwestatlantik / FAO-Gebiet Nr. 2 1
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 7 1

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer