



## « 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“

Safranschaumsuppe mit Pitabrot Talern  
und einem Jakobsmuschel- Crevetten Spiess

\*\*\*\*\*

Mit Zitronenpfeffer sous-vidé gegartes Filet- Medaillon  
vom Obwaldner Rind an Trüffeljus  
auf gebutterten Feigen- Kartoffeln & Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
auf Bratpfelkompott mit Glühweingelee  
und Tonkabohnen Glace

Menü

83.50



## Vorspeisen

**Rapunzel** 16.50  
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing  
gebackenem Manchego im Serranoschinken Mantel  
Knusper- Croûtons und gehacktem Ei

**Grüner Blattsalat** 9.50  
Verschiedene Blattsalate mit Knusper- Croûtons, Sprossen  
und Zollhausdressing

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

**Winterlachs & Schwertfisch « in the fog »** 25.50  
Duo von mariniertem Swiss- Lachs im Buchenholzrauch  
und geräuchertem Schwertfisch auf marinierter Gurke  
Avocadocreme und ofenfrischem Ciabatta als Hauptgang 39.50

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

## Warme Vorspeise

**Frühlingsrollen Duo** 15.50  
Thai-Frühlingsrollen von Praew mit Papaya- Glasnudelsalat  
an Sweet Chilisaucе und Citrus Sojasauce  
Wählen Sie 2 Stk. aus folgenden Varianten:  
Crevetten, Rindfleisch, Lachs oder Gemüse  
Jede weitere Frühlingsrolle 4.80/stk.

## Suppen

**Krokus** 14.50  
Safranschaumsuppe mit Pitabrot Talern  
und einem Jakobsmuschel- Crevetten Spiess

**Cappuccino** 12.50  
Cremesuppe von Rüeblі und Orange  
mit Zitrus- Mango Chutney und geräucherter Entenbrust



# Zollhaus Traditions- Gerichte

## Winter- Spezial

Filet vom Stör aus nachhaltig zertifizierter Zucht  
im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 48.50

## 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 34.50

## 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 Fitnesssteller

Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern: 3.50

Knusprige Rösti, hausgemachte Maiskrokette  
Olivenreis oder Feigen- Kartoffeln



# 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 Winterliche »

43.50

Cordon bleu von der Ribel Gänsebrust gefüllt mit Truten Schinken, Winterapfel und höhlengereiftem Seiler Knoblauch Raclette an buntem Saisongemüse und Pommes frites

# Schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel mit buntem Saisongemüse und Pommes frites

vom Kalb

33.50

vom Schwein

24.50



# Zollhaus Fleischgerichte

<b>Kalb</b> Obwaldner Kalbgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti	38.50
<b>Rind</b> Mit Zitronenpfeffersous-vide gegartes Filet- Medaillon vom Obwaldner Rind an Trüffeljus auf gebutterten Feigen- Kartoffeln & Saisongemüse	55.50
<b>Lamm</b> Mit Feta Kruste überbackenes Appenzeller Lamm Rack an Rosmarinsauce, Olivenreis und buntem Pfannengemüse	43.50
<b>Ente</b> Rosa gebratene Brust von der Alpstein Ente an einem Rotkraut- Bratapfel, Balsamico Sauce und Kartoffelknödel mit Brösel Butter	36.50

## 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 Lamm	40.50
Chinti´s Sri- Lanka- Curry mit Black Tiger Crevetten	39.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen Gemüse und Langkornreis.



# Zollhaus Bratwurst

## 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 Krokette

## 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 Krokette, Pommes frites  
Saisongemüse oder als Fitnesssteller



# Vegetarisch

## Curry

27.50

Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch  
Zweierlei Rüeblì und grünen Bohnen  
an Langkorneis & gebackener Frühlingsrolle

## Maiskroketten

28.50

Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce  
als Fitnesssteller oder an einer bunten Auswahl  
von Saisongemüse

## 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 CHF 1.50, 5dl CHF 2.50, 1Lt CHF 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
Lamm	Schweiz / Appenzell
Ente	Schweiz / Appenzell
Gans	Schweiz / Mörschwil
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Stör	Italien
Jacobsmuschel	Nord- Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 6 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

