



« 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“

Der Frühling ist da....

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

Cremesuppe von weissen Spargeln
mit Bärenkrebs Wan Tan

Entrecôte vom Obwaldner Rind mit Portweinjus
gebratener Riesencrevette, Saisongemüse
und cremigem Safranrisotto

MisuTira
Mascarpone- Vanille Crème
mit Rhabarberkompott, Biscuite- Brösel
und Caffè Croccante Glace

Menü Komplett

93.50

als 3- Gang Menü

75.50



Vorspeisen

Primavera 19.50
Bunt gemischter Frühlingsalat mit Radieschen
jungem Lauch & Erdbeeren an Passionsfruchtdressing
mit Hecht Knusperli und hausgemachter Tartarsauce

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

Vitello al salmone 25.50
Tranchen vom marinierten Obwaldner Kalbsrücken
mit gebeiztem Swisslachs auf Spargelsalat
und gebackener Lachs- Frühlingsrolle
als Hauptgang 38.50

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

Warme Vorspeise

Frühlingserwachen 23.50
Grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Espuma
Frühlingssalat und Emmetti-Mostbreckli
als Hauptgang 35.00

Suppen

Spargel 15.50
Cremesuppe von weissen Spargeln
mit Bärenkreb Wan Tan

Bärlauch 13.50
«Latte macchiato» von der Bärlauch Schaumsuppe
mit hausgemachtem Alpschwein Filetschinken



Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Alpnacher Hecht Filet vom Berufsfischer Alois Blättler

Im Zollhaus Knusper-Mantel und hausgemachter Tartarsauce 41.50

Gedämpft und überzogen mit Bärlauch Sauce 43.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 32.50

Gedämpft und überzogen mit Bärlauch- 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 Bärlauch- 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
Schupfnudeln oder Safran Risotto



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 46.50

mit gebratenem Kaninchenfilet
und Morchel Sauce 39.50

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

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

« das etwas andere »

Cordon bleu von der Obwaldner Rindshuft
gefüllt mit Pancetta, und einem zweierlei von Stanser Fladen
und höhlengereiftem Seiler Raclette mit Röstzwiebeln
an buntem Saisongemüse und Pommes frites

42.50



Zollhaus Fleischgerichte

Kalb Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti	38.50
Rind Entrecôte vom Obwaldner Rind mit Portweinjus gebratener Riesengrille, Saisongemüse und cremigem Safranrisotto	49.50
Kaninchen Sanft geschmorte Kaninchenkeule in Morchelrahmsauce und Filet- Saltimbocca auf einem allerlei von hausgemachten Schupfnudeln und Frühlingsgemüse	42.50

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 Kaninchen	39.50
Chinti´s Sri- Lanka- Curry mit Black Tiger Crevetten	39.50
Chinti´s Sri- Lanka- Curry mit Obwaldner Rind	42.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen Gemüse und Langkornreis.



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



Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten

39.50

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

Knusperbox

41.50

All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevette
zum probieren und geniessen
mit hausgemachter Tartarsauce und einer Beilage nach Wahl

Hecht

43.50

Gebratenes Hecht Filet in leichter Bärlauch Butter
an Frühlingslauch, Spargelgemüse und Pinienkernen
mit einer Beilage nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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



Vegetarisch

Spargel «Pur»	31.50
In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Wildkräuter- Frühlingssalat, gebackenem Ei und Hollandaise Espuma	
Curry	27.50
Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch zweierlei Rüeblli und grünen Bohnen an Langkorneis & gebackener Frühlingsrolle	
Schupfnudeln	29.50
Überbackene hausgemachte Schupfnudeln in Parmesansauce mit Cherry Tomaten Frühlingskräutern und geriebener Belper Knolle	
Maiskroketten	26.50
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
Kaninchen	Schweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Lachs	Schweiz/ Lostallo
Bärenkrebs	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

