



« 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 wünschen Ihnen 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

Cremesuppe von der Süsskartoffel
mit Sauerrahm- Espuma

Mariniertes Entrecôte vom Obwaldner Rind
mit Portweinjus, überbackenem Hummerschwanz
an Bohngemüse und Speckkartoffeln

Vanille Panna Cotta mit Himbeeren
Schoko-Croquant und Mandel Tuiles

Menü Komplett

93.50

als 3- Gang Menü

75.50



Vorspeisen

Weiche Schale, cremiger Kern 18.50
Entlebucher Burrata an frischem Basilikum
auf einem Salat von Kirschtomaten und jungem Lauch
mit Olivenöl & Balsamico Perlen

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

Melone mit Schinken Duo 24.50
Fruchtig, aromatische Snowball Melone als Hauptgang 37.50
mit Tranchen vom Bündner Rohschinken
und Swiss Wagyu Bresaola an Oliven- Crostini

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

Warme Vorspeise

Frühlingsrolle 14.80
Zwei handgemachte Thai-Frühlingsrollen ihrer Wahl
mit asiatischem Gurkensalat, Sweet Chilisauce & Citrus Sojasauce
wählen Sie ausfolgenden Füllungen: Rindfleisch, Crevette oder Gemüse
Jede weitere Frühlingsrolle 4.50/stk.

Suppen

Batate 12.50
Cremesuppe von Süsskartoffeln
mit Sauerrahm- Espuma und Speckbrot

Tomate 13.50
Cappuccino von der gelben Ananas- Tomate
mit Büffelmozzarella und Basilikumöl



Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Sommer-Spezial

Filet vom Gotthard-Zander aus Erstfeld

Im Zollhaus Knusper-Mantel und hausgemachter Tartarsauce 42.50

Gedämpft und überzogen mit Dill- oder Café de Paris- Sauce 44.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 34.50

Gedämpft und überzogen mit Dill- oder Café de Paris- Sauce 36.50

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone 36.50

Egli

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 38.50

Gedämpft und überzogen mit Dill- 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 oder hausgemachte Maiskrokette



«erfrischend heiss»

Sommerliche Salatschüssel mit bunten Blattsalaten, Melone, Pfirsich Rüebl, Croutons, Kirschtomaten, Gurken, Sprossen, jungen Zwiebeln und Zollhaus-, Passionsfrucht- oder Italien- Dressing

Sie haben die Wahl:

Obwaldner Schweinssteak (180g)	29.50
Gebratene Crevetten (170g)	36.50
Filet vom Gotthard-Zander (160g)	38.50
Obwaldner Rindsentrecôte (180g)	39.50
Alpstein Ribelmais Poulet suprêmes	32.50
Hausgemachte Maiskroketten	26.50

Zu unseren „erfrischend heiss“ Gerichten servieren wir Ihnen 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 Kalbgeschnetzeltes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti	38.50
Rind Mariniertes Entrecôte vom Obwaldner Rind mit Portweinjus, überbackenem Hummerschwanz an Bohnengemüse und Speckkartoffeln	54.50

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 Black Tiger Crevetten	39.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Alpstein Ribelmais Poulet Suprêmes	33.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit Obwaldner- Rind	36.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen 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

43.50

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

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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

Vegetarisch

Curry

27.50

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

Maiskroketten

28.50

Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
an einer bunten Auswahl von Saisongemüse



Kleine Portionen

Sehr gern servieren wir ihnen wo immer möglich auch kleinere Portionen und reduzieren den Preis um CHF 4.00.

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



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 / Obwalden
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Zander	Schweiz / Erstfeld
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I
Hummer	Nord-Westlicher Atlantik / FAO- Gebiet Nr. 2 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

