



« 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“

Bunter Herbst am Sarnersee...

Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl, Milchschaum und Hirsch Landjäger

Entrecôte vom einheimischen Rind an Café de Paris Sauce
mit knusprig gebackener Panko Black Tiger Crevette
buntes Saisongemüse
und Waldpilz- Risotto

Marroni- Vanille Mousse
mit Sauerkirschen und Joghurtglace

Menü

75.50

Vorspeisen

Rapunzel 15.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing
speckwürfeln, 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

« Goldener Herbst »
Variation von Hirschtatar mit weissem Trüffelöl als Vorspeise 27.50
an Butter, eingelegten Zwiebeln und Brioche Toast als Hauptgang 38.50
Nüsslisalat mit gebackenem Eigelb und Kürbiscappuccino

Tatar « klassisch »
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse, 21.50
Zwiebeln, Toast und Butter als Hauptgang 32.50

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

Suppen

Kürbis 12.50
Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl, Milchschaum und Hirsch Landjäger

Pilze 13.50
Cremesuppe von Waldpilzen
mit gebratenem Guanciaie und Sauerrahm

Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Herbst-Spezial

Filet von der wildgefangenen Ostsee Flunder

Im Zollhaus Knusper-Mantel und hausgemachter Tartarsauce 41.50

Gedämpft und überzogen mit Trüffel- oder Café de Paris- Sauce 43.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 35.50

Gedämpft und überzogen mit Trüffel- 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 Trüffel- 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, Waldpilz- Risotto oder hausgemachte Maiskrokette

Wild

Hirsch Herzhafter Hirsch- Pfeffer mit Speckstreifen Silberzwiebeln, Croûtons frischen Kräutern und Pilzen	34.50
Reh Rosa gebratene Reh- Schnitzel & grilliertes Filet an Wildrahmsauce mit gebackener Feige und Cranberrys	43.50
Wildschwein Zweierlei vom jungen Wildschwein mit niedergearter Haxe und gebratenem Karree an sautierten Eierschwämmli	41.50
Wild Geschnetzeltes von Reh, Hirsch und Wildschwein in Preiselbeer- Rahmsauce, glasierten Trauben und Crème fraîche	38.50
Reh (auf Vorbestellung) Traditioneller Rehrücken in 2- Gängen serviert an Preiselbeer- und Wildrahmsauce	p. P 56.50

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

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 Zollhaus Cordon bleu Gerichten servieren wir Ihnen
buntes Saisongemüse und Pommes frites

«das Herbstliche »

41.50

Mit einer Cafe de Paris Kruste überbackenes Reh Cordon bleu
gefüllt mit Bündnerfleisch und Seiler Röstzwiebel- Raclette
an hausgemachten Quark- Spätzli und buntem Herbstgemüse

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb 38.50
Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce
und Butterrösti

Rind 51.50
Entrecôte vom einheimischen Rind an Café de Paris Sauce
mit knusprig gebackener Panko Black Tiger Crevette
buntes Saisongemüse und Waldpilz- 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 34.50
vom Schwein 24.50

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	37.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit einheimischen Kalb	36.50
Chinti´s Sri-Lanka-Curry mit einheimischen Rind	34.50

Zu den Currys servieren wir Ihnen Langkomreis.

Fisch und Meeresfrüchte

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

Knusperbox All unsere Zollhaus Fischknusperli und Crevette zum probieren und geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und einer Beilage nach Wahl	43.50
--	-------

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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

Vegetarisch

Curry Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch zweierlei Rüeblì und grünen Bohnen an Langkorneis & gebackener Frühlingsrolle	27.50
Wilder Herbst Traditioneller Herbststeller mit allem, was diese schöne Jahreszeit zu bieten hat... Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne, Pilzen Preiselbeeren und Kürbissauce	29.50
Maiskroketten Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce an einer bunten Auswahl von Saisongemüse oder als Fitnessteller	28.50

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

Regionale Metzgereien aus Ob- und Nidwalden
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 und Seiler Käserei AG 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 / Ob- und Nidwalden
Kalbfleisch	Schweiz / Ob- und Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Ob- und Nidwalden
Wild	Schweiz, Österreich
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Flunder	Nordostatlantik / FAO- Gebiet Nr. 27
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal