



« Genuss, der begeistert »

Herzlich Willkommen in unseren gemütlichen Zollhaus-Charlet.

Geniessen Sie ein leckeres Käsefondue
oder unseren vielseitigen RaCHigrill in rustikalem Ambiente.

Wir wünschen Ihnen ein gemütliches
und genussvolles beisammen sein.

Ihre Gastgeber
Daniela & Denny Bergemann mit Jaemy und Jason

und das gesamte Zollhausteam

Vorspeisen

Wald und Wiese Verschiedene Blattsalate mit Knusper- Croûtons, Sprossen gebratenen Pilzen, gerösteten Nüssen und Zollhausdressing	12.50
Kleiner gemischter Salat Marinierte Salate mit bunten Blattsalaten, Knusper- Croûtons Sprossen und Zollhausdressing	7.50
Z`Plättli Mit Walliser Trockenfleisch, Hirschrohurst Pancetta, Pfeffersalami und Essiggemüse	19.50

Suppe

Kürbis Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und Milchschaum	7.50
--	------

Genuss Menü

Das komplette Fondue Erlebnis ab 2 Personen	pro P. 42.50
mit unserem Wald und Wiese Salat, Käsefondue natur oder rustikal und Apfelstrudel mit Vanillesauce	

Käsefondue

Hausmischung der Marbacher Bergkäserei aus dem Entlebuch
mit Kernser Steinofenbrot

Käsefondue „natur“ ab 2 Personen pro P. 24.50

Käsefondue „rustikal“ ab 2 Personen pro P. 26.50
mit Speckwürfel

Käsefondue „gourmet“ ab 2 Personen pro P. 37.50
mit Burgunder Herbst Trüffel

Zu unseren Käsefondues servieren wir eingelegte Birnen, Cornichons
und Maiskölbchen

Supplements

Supplement Fondue pro 200g 14.50

Gschwellti 5.50

Walliser Trockenfleisch 80g 12.50

Kirsch aus der Distillerie Willisau 2cl 6.50

Dessertempfehlung

Apfelstrudel mit Vanillesauce 8.50
mit Glace nach Wahl 11.00

Vermicelles 9.50 / 11.50
Marroni Püree mit oder ohne Kirsch
Ämmitaler Merängge und Rahm

oder als Nesselrode 12.50 / 14.50
mit Vanilleglace und Rahm

Auf Wunsch können Sie auch gern von unserer Glace Karte wählen.

Apero

Glühwein	5.50
Haus Apéro „Williams“ alkoholfrei	9.50
Haus Apéro „Williams“ mit Prosecco	12.50

Weinempfehlung

50cl in Flaschen-Qualität

Weisswein

Petite Arvine du Valais AOC Primus Classicus, Schweiz	36.50
Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio, Schweiz	33.50

Rotwein

Amarone Cami Valpolicella DOCG, Italien	39.50
Resilience Nero d'Avola Sicilia DOC, Italien	32.50

75cl Flaschen

Weisswein

Savignon Blanc M. Rosenberger , Niederösterreich	51.50
Yvorne Ligne Préstige, Schweiz	53.50
Cuveé blanc Madame Rosemarie AOC, Salq, Schweiz	59.00
Langhe DOC Arneis, Italien	49.50

Rotwein

Blauer Zweigelt, M. Rosenberger, Niederösterreich	57.50
Cuveé rouge Madame Rosemarie AOC, Schweiz	62.00
Quattromani Merlot, Tamborini, Schweiz	91.50
Rubesco Rosso di Torgiano DOC, Italien	52.50