



« Genuss, der begeistert »

Herzlich Willkommen in unseren gemütlichen Zollhaus- Chalet.

Geniessen Sie ein leckeres Käsefondue
oder unseren vielseitigen RA -CHI-GRILL 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 12.50
Verschiedene Blattsalate mit Knusper-Croûtons, Sprossen
gebratenen Pilzen, gerösteten Nüssen und Zollhausdressing

Kleiner gemischter Salat 7.50
Marinierte Salate mit bunten Blattsalaten, Knusper-Croûtons
Sprossen und Zollhausdressing

Z`Plättli 19.50
Mit Walliser Trockenfleisch, Hirschrohurst
Pancetta, Pfeffersalami und Essiggemüse

Suppe

Kürbis 7.50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl und Milchschaum

Genuss Menü

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

RA -CHI-GRILL (auf Vorbestellung)

Raclette + Chinoise + Tischgrill pro P. 59.50
Gemütliches Beisammensein und die Vielseitigkeit geniessen
Crevetten und 200g verschiedene Fleischsorten
(Rind, Kalb, Poulet und Schwein)
von unserem lokalen Metzger mit hausgemachten saucen
seiler Raclettekäse, inkl. Beilagen und allem, was dazu gehört....

Käsefondue

Hausmischung der Marbacher Bergkäserei aus dem Entlebuch mit Brotmöckli vom Beck Berwert

Käsefondue „natur“ ab 2 Personen pro P. 24.50

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

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

Zu unseren Käsefondues servieren wir eingelegte Birnen, Cornichons und Maiskölbchen

Supplements

Supplement Fondue pro 300g 18.50

Portion 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 alkoholfrei	9.50
Haus Apéro 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 Prétige, 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