



« 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“

Mariniertes Swiss- Lachs Tartar im Buchenrauch
auf marinierter Gurke und Holzofenbrot

Kernser Schweinsfilet- Medaillon vom Hof Ettlin
im Parmaschinken Mantel an Pilzrahmsauce
Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Cassis Sauce und Popcorn Brownie

Menü

71.50

Vorspeisen

Rapunzel	16.50
Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhausdressing an gebackenem Tomme Jean-Louis Knusper- 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	
Winterlachs « in the fog »	24.50
Mariniertes Swiss- Lachs Tartar im Buchenrauch auf marinierter Gurke und Holzofenbrot	als Hauptgang 38.50
Tatar « klassisch »	
Würziges Rindstatar mit Essiggemüse Zwiebeln, Toast und Butter	21.50 als Hauptgang 32.50

Suppen

Krokus	15.50
Flaschenpost von der Safranschaumsuppe und einer Tempura- Crevette	
Schaumwein	13.50
Champagner- Cremesuppe mit Aprikosen- Tomaten Chutney und geräucherter Entenbrust	

Zollhaus Traditions- Gerichte

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce	35.50
Gedämpft und überzogen mit 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 Café de Paris- Sauce	39.80
Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone	39.80

Hecht

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce	37.50
Gedämpft und überzogen mit Café de Paris- Sauce	38.50

Knusperbox

All unsere Zollhaus Fischknusperli & Crevetten zum probieren und geniessen mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	43.50
--	-------

Zu all unseren Traditions-Gerichten servieren wir Ihnen
Blattspinat und eine Beilage. Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

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

Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern:	3.50
---	------

Kartoffelgratin oder hausgemachte Maiskrokette

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	34.50

« das Winterliche »

Gefüllt mit Parmaschinken, Brie de Meaux
Trüffelcreme und frischen Kräutern

vom Kalb	43.50
vom Schwein	37.50

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

Schnitzel

Goldbraun gebratene panierte Schnitzel
mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

vom Kalb	34.50
vom Schwein	25.50

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb

39.50

Gebratene Plätzli vom Innerschweizer Kalb
mit frischen Kräutern an Cognac- Rahmsauce
und Pasta Röthlin- Nüdeli

Schwein

37.50

Kernser Schweinsfilet- Medaillon vom Hof Ettlin
im Parmaschinken Mantel an Pilzrahmsauce
Bohngengemüse und Kartoffelgratin

Rind

48.50

Filetgeschnetzeltes «Stroganoff» in Peperoni-Rahmsauce
mit Eschalotten, Champignons & Essiggurke
und Sauerrahm- Petersilienreis

Das besondere Erlebnis

Schonend zubereitet und für Sie am Tisch tranchiert
servieren wir Ihnen unsere Plattengerichte ab 2 Personen

Chateaubriand in 2 Gängen serviert mit sauce béarnaise
buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

p. P 59.50

Kernser Schweinsfilet im Speckmantel in 2 Gängen serviert
mit Pilzrahmsauce, buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

p. P 43.50

Zollhaus Bratwurst

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 oder Rösti Kroketten

Vegetarisch

Maiskroketten 28.50
Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
als Fitnessteller oder 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

Salzwasserfische/ Meeresfrüchte
Eier
Brot
Käse

Metzgereien aus der Zentralschweiz
Mundo AG aus Rothenburg
Aloise Blättler aus Hergiswil

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	Zentralschweiz
Kalbfleisch	Zentralschweiz
Rindfleisch	Zentralschweiz
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal