



« 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“

Back to the Roots

Bunt gemischter Frühlingsalat
mit Radieschen, Spargel & jungem Lauch
an Passionsfruchtdressing
und Emmetti-Mostbreckli

In Mandelbutter gebratene
ganze Ennetmooser Regenbogenforelle Müllerinnen-Art
(nicht filetiert)
buntem Saisongemüse und Kräuterkartoffel

Panna Cotta mit weisser Schokolade und Rhabarberkompott
an einem mit Erdbeercreme gefüllten Knusper-Kissen

Menü

63.50



Vorspeisen

Primavera	15.50
Bunt gemischter Frühlingsalat mit Radieschen, Spargel jungem Lauch & Erdbeeren an Passionsfruchtdressing oder zusätzlich	
mit Knusperli von der Regenbogenforelle und hausgemachter Tartarsauce	21.50
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	
Tatar « klassisch »	
Würziges Rindstatar mit hausgemachten Pickles Zwiebeln, Toast und Butter	22.50
	als Hauptgang 32.50

Warme Vorspeise

Frühlingserwachen	
Grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Espuma und Emmetti-Mostbreckli	23.50
	als Hauptgang 35.00

Suppen

Spargel	15.50
Cremesuppe von weissen Spargeln mit gebackener Hummer- Teigtasche	
Bärlauch	13.50
«Latte macchiato» von der Bärlauch Schaumsuppe mit hausgemachtem Alpschwein-Schinken	



Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Regenbogenforelle aus der Fischzucht Ennetmoos

Im Zollhaus Knusper-Mantel und hausgemachter Tartarsauce 36.50

Gedämpft und überzogen mit Bärlauch- oder Café de Paris- Sauce 37.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper- Mantel mit hausgemachter Tartarsauce 35.50

Gedämpft und überzogen mit Bärlauch- 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 Bärlauch- oder Café de Paris- Sauce 39.80

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone 39.80

Knusperbox

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

Zu all unseren Traditions-Gerichten servieren wir Ihnen
Blattspinat und einer 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

Butterrösti oder hausgemachte Maiskrokette



Spargelzeit

Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise Espuma und Kräuterkartoffeln

mit goldbraun gebratenem paniertem Schnitzel

vom Schwein 32.50
vom Kalb 39.50

mit Obwaldner Rindsentrecôte
und Kräuterbutter oder Chimichurri 46.50

mit einer ganzen gebratenen Regenbogenforelle (nicht filetiert)
und Mandelbutter 38.50

Himmlisch bodenständig

Rösti 26.50
Überbackener Butterrösti mit Alpkäse
Frühlingslauch, frischen Kräutern
und hausgemachten Pickles

zusätzlich mit gebratenem Speck und Spiegelei 31.50

Cordon- Tätschli 29.50
Unser neues Zollhaus-Spezial
Gefüllte Hacktätschli mit seiler Raclettekäse und Schinken
an Champignon Rahmsauce, Petersilien- Kartoffeln
und buntem Saisongemüse



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

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

« Frühlingsbote »

43.50

Cordon bleu vom Obwaldner Rinds Entrecôte gefüllt mit Rohschinken, Bärlauch Käse & jungem Spinat an buntem Saisongemüse und Pommes frites

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb

38.50

Obwaldner Kalbgeschnetzelttes mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce und Butterrösti

Rind

49.50

Grilliertes Entrecôte vom Zentralschweizer Rind mit Portweinjus gebratener Riesencrevette, Saisongemüse und gratinierten Schupfnudeln



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 25.50

zusätzlich mit gebratenem Speck und Spiegelei 5.00



Fisch und Meeresfrüchte

Crevetten

39.50

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

Forelle

36.50

In Mandelbutter gebratene
ganze Ennetmooser Regenbogenforelle Müllerinnen-Art
(nicht filetiert)
buntem Saisongemüse und Kräuterkartoffel

*„Ein Tag mit Zollhaus- Knusperli
ist ein guter Tag :) „*



Vegetarisch

Spargel «Pur» 31.50

In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln
mit neuen Kartoffeln, Wildkräuter- Frühlingssalat, gebackenem Ei
und Hollandaise Espuma

Schupfnudeln 27.50

Überbackene Schupfnudel- Pfanne
in Parmesansauce mit Cherry Tomaten
Frühlingskräutern und geriebener Belper Knolle

Maiskroketten 29.50

Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce
als Fitnesssteller oder an einer bunten Auswahl
von Saisongemüse

Verlässliche Partner, großartige Produkte

Fleisch/ Bratwurst
Gemüse
Süswasserfische

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

Kleine Portionen

Sehr gern servieren wir ihnen wo immer möglich auch kleinere Portionen und reduzieren den Preis um 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
Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Forelle	Schweiz / Ennetmoos
Hummer	Nord- Westlicher Atlantik / FAO- Gebiet Nr. 2 I
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

