



« 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“

Winterzauber

Swiss- Lachs Tartar mit Crème fraîche und Dill
auf einem «BBQ» Avocado-Apfel Salat
und geröstetem Kartoffelbrot

Black Angus Rindsfilet Medaillons im Speckmantel
mit geträffeltem Gemüse- Gersotto
Kräuterbutter und glasierten Rüebli aus dem Zwergeiland

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Passionsfrucht und Krokant

Menü

83.50

Vorspeisen

Rapunzel Knackig, frischer Nüsslisalat mit Zollhaus- oder Balsamico Dressing Speckwürfel, Croûtons und Wachteleier von der Familie Rohrer zusätzlich mit gebratenen Waldpilzen	14.50 3.50
Grüner Blattsalat Verschiedene Blattsalate mit Knusper- Croûtons, Sprossen und Zollhausdressing	9.50
Gemischter Salat Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knusper- Croûtons Sprossen und Zollhausdressing	12.50
Winterlachs Swiss- Lachs Tartar mit Crème fraîche und Dill auf einem «BBQ» Avocado-Apfel Salat und geröstetem Kartoffelbrot	24.50 als Hauptgang 38.50
Tatar « Angus » Würziges Rindstatar vom Black Angus serviert im Buchenrauch mit hausgemachten Pickles Zwiebeln, Toast und Butter	22.50 als Hauptgang 32.50

Warme Vorspeisen

Frühlingsrollen zweierlei von handgemachten Thai-Frühlingsrollen wählen sie aus den Füllungen Crevette, Gemüse oder Poulet an Reisnudelsalat, Sweet Chili- & Sojasauce	14.80
Knusper Knusper Bunte Auswahl von Zollhaus Fischknuperli, gebackenem Gemüse unserer hausgemachten Tartarsauce und kleinem Nüsslisalat	15.50

Suppen

Klare Sache Consommé vom Alpstein Ribelmais Poulet mit Gemüse Gerste und Poulet Confit	14.50
Kokus Safranschaumsuppe mit Chilifäden und Jakobsmuschel-Wan Tan	15.50
Curry Mit Ingwer und Zitronengrass aromatisierte Kokos-Currysuppe an einer gebratenen Riesencrevette	13.50

Traditions- Gerichte

Felchen

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce	34.50
Gedämpft und überzogen mit Champagner- 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 Champagner- oder 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 Champagner- oder Café de Paris- Sauce	38.50
Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone	38.50

Knusperbox

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

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

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

Für einen Aufpreis servieren wir Ihnen auch gern: 3.50

Knusprige Rösti, Gersotto oder hausgemachte Maiskrokette

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

« das Winterliche »

43.50

Gerolltes Rinds Cordon bleu gefüllt mit geräuchertem Truten-Brust Schinken
Kräuter Crème fraîche und Schniders Schacherseppli chäs
an Pommes frites und buntem Saisongemüse

Himmlisch bodenständig

Cordon- Tätschli

31.50

Mit Schnider Raclettekäse und schinken gefüllte Hacktätschli
an Champignon Rahmsauce, Pommes frites
und buntem Saisongemüse

Haxe

28.50

Sanft gegarte Haxe vom Thurgauer Apfelschwein
an Thymiansauce, Speck-Sauerkraut
und Salzkartoffeln mit Brösel Butter

Fleischgerichte

Schwein	35.50
Rosa gebratenes Schweinsrückensteak überbacken mit einer Kräuter- Parmesankruste an Bratkartoffeln und buntem Saisongemüse	
Kalb	39.50
Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse, Champignonrahmsauce und Buttermilchfondue oder Kernser Nüdeli	
Rind	54.50
Black Angus Rindsfilet Medaillons im Speckmantel auf einem geträufelten Gemüse- Gersotto Kräuterbutter und glasierten Rüebli aus dem Zwerzenland	

Das besondere Erlebnis

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

chateaubriand in 2 Gängen serviert mit Sauce béarnaise p. P 58.50
buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

und auf Vorbestellung

Ganze Seezunge in 2 Gängen serviert mit Mandelbutter p. P 62.50
Blattspinat und Beilage nach Wahl

Zollhaus Bratwurst und Schnitzel

Zollhaus Bratwurst

nach hauseigener Rezeptur

vom Kalb mit Alpenkräutern 23.30

vom Schwein natur oder geräuchert mit Obwaldner Bier 20.50

Unsere Zollhaus Bratwurst servieren wir Ihnen mit Zwiebelsauce und wahlweise mit Pommes frites, Butterrösti oder Rösti Krokettchen

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

Meeresfrüchte

Crevetten

39.50

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

Vegetarisch

Maiskroketten	28.50
Hausgemachte Maiskroketten mit Tartarsauce an einer bunten Auswahl von Saisongemüse	
Rösti	23.50
Überbackener Butterrösti mit Alpkäse Frühlingslauch, frischen Kräutern, Spiegelei und hausgemachten Pickles	

Verlässliche Partner, großartige Produkte

Fleisch	Zentralschweizer Metzgereien
Bratwurst	Metzgerei Stutzer & Flüeler aus Kerns
Gemüse	Mundo AG aus Rothenburg
Süsswasserfische	Aloise Blättler aus Hergiswil
Salzwasserfische/ Meeresfrüchte	G. Bianchi AG aus Zufikon
Eier/Trockenfleisch	Biohof spichtig aus Sachseln
Wachteleier	Familie Nadia & Markus Rohrer aus Sachseln
Brot	Beck Berwert aus Wilen
Käse	Biohof-Emmetti aus Giswil/ Schnider Giswil

Kleine Portionen

Sehr gern servieren wir Ihnen wo immer möglich auch kleinere Portionen und reduzieren den Preis um CHF 4.00.

Zollhaus Hahnenwasser

Für das Wasser und die Dienstleistung berechnen wir folgendes:

3dl CHF 1.50, 5dl CHF 2.50, 1 Lt 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 / Zentralschweiz / Thurgau
Kalbfleisch	Schweiz / Zentralschweiz
Rindfleisch	Schweiz / Zentralschweiz

Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Hecht	Schweiz / Alpnach
Seezunge	Nord-Ostatlantik / FAO- Gebiet Nr. 27
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 71

Über allfällige Allergene informiert sie gerne unser Servicepersonal

„Genuss ist jede Sünde wert“