



« 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 getrüffelem Gemüse- Gersotto
Kräuterbutter und glasierten Rüeblis aus dem Zwergerland

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Passionsfrucht und Krokant

Menü

83.50

Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen

Frühlingsrollen

14.80

Zweierlei von handgemachten Thai-Frühlingsrollen
Wählen sie aus den Füllungen Crevette, Gemüse oder Poulet
an Reisnudelsalat, Sweet Chili- & Sojasauce

Knusper Knusper

15.50

Bunte Auswahl von Zollhaus Fischknuperli, gebackenem Gemüse
unserer hausgemachten Tartarsauce und kleinem Nüsslisalat

Suppen

Klare Sache

14.50

Consommé vom Alpstein Ribelmais Poulet
mit Gemüse Gerste und Poulet Confit

Krokus

15.50

Safranschaumsuppe mit Chilifäden
und Jakobsmuschel- Wan Tan

Curry

13.50

Mit Ingwer und Zitronengrass aromatisierte Kokos-Currysuppe
an einer gebratenen Riesencrevette

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 43.50

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

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 buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl	p. P 58.50
---	------------

und auf Vorbestellung

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

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 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

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
Bratwurst
Gemüse
Süßwasserfische

Salzwasserfische/ Meeresfrüchte
Eier/Trockenfleisch
Wachteleier
Brot
Käse

Zentralschweizer Metzgereien
Metzgerei Stutzer & Flüeler aus Kerns
Mundo AG aus Rothenburg
Aloise Blättler aus Hergiswil

G. Bianchi AG aus Zufikon
Biohof Spichtig aus Sachseln
Familie Nadia & Markus Rohrer aus Sachseln
Beck Berwert aus Wilen
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, 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	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. 7 I

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal

„Genuss ist jede Sünde wert“