



« 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“

Der Lenz ist da...

Geräuchertes Felchenfilet mit Honig- Senf Creme
an geröstetem Ciabatta
und aufgeschlagener Bärlauch Butter

Entrecôte vom Zentralschweizer Rind an Morchel Sauce
mit gebackener Riesencrevette
cremigen Zitronenrisotto und Frühlingsgemüse

Knackig und fruchtig
Erdbeercreme im knackigen Mantel von weisser Schokolade
auf Vanille Biskuit und Oreo Crumble

Menü

75.50

Vorspeisen

Primavera	15.50
Bunt gemischter Frühlingsalat mit Radieschen, Spargel jungem Lauch & Erdbeeren an Kräuterdressing	als Hauptgang 26.50
oder zusätzlich	
mit Knusperli von der Regenbogenforelle und hausgemachter Tartarsauce	21.50 als Hauptgang 39.50
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	
Smoke on the water	16.50
Geräuchertes Felchenfilet mit Honig- Senf Creme an geröstetem Ciabatta und aufgeschlagener Bärlauch Butter	
Tatar « Angus »	
Würziges Rindstatar vom Black Angus serviert mit gebackenem Eigelb, hausgemachten Pickles Zwiebeln, Toast und Butter	22.50 als Hauptgang 32.50

Warme Vorspeisen

Frühlingserwachen

Grüne und weisse Spargeln 23.50
mit Hollandaise Espuma und Trockenfleisch als Hauptgang 35.00
vom Biohof Spichtig in Sachseln

Knusper Knusper

Bunte Auswahl von Zollhaus Fischknuperli, gebackenem Gemüse 16.50
unserer hausgemachten Tartarsauce und kleinem Frühlingssalat

Suppen

Spargel

Cremesuppe von weissen Spargeln 15.50
mit Spargel Saltimbocca

Bärlauch

Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch 13.50
mit Pinienkernen und Black Tiger Crevette

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

Zollhaus Traditions- Gerichte

Unser Frühlings-Spezial

Regenbogenforelle aus der Fischzucht Ennetmoos

Im Zollhaus Knusper-Mantel und hausgemachter Tartarsauce 37.50

Gedämpft und überzogen mit Bärlauch- oder Café de Paris- Sauce 38.50

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, hausgemachte Maiskrokette oder Zitronenrisotto

Spargelzeit

Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise Espuma und Kräuterkartoffeln

mit goldbraun gebratenem paniertem Schnitzel

vom Schwein 31.50

vom Kalb 40.50

mit Obwaldner Rinds Entrecôte und Kräuterbutter 46.50

mit Felchenfilet im Knuspermantel und hausgemachter Tartarsauce 41.50

mit Eglifilet im Knuspermantel und hausgemachter Tartarsauce 45.50

mit einer ganzen gebratenen Regenbogenforelle und Mandelbutter 41.50

Gern servieren wir ihnen auch unsere Spargeln als Beilage zu anderen Gerichten auf unserer Karte 7.50

Himmlisch bodenständig

Rösti 29.50

Überbackener Butterrösti mit Alpkäse gebratenem Speck, Spiegelei, Frühlingslauch, frischen Kräutern und hausgemachten Pickles

Cordon- Tätschli 31.50

Mit Schnider Raclettekäse und Schinken gefüllte Hacktätschli an Champignon Rahmsauce, Pommes frites 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 »

37.50

Mit Bärlauch Käse und geräuchertem Geflügelschinken gefüllter Poulet Schenkel in einer Knusperpanade an buntem Saisongemüse und Pommes frites

Zollhaus Fleischgerichte

Kalb

39.50

Obwaldner Kalbgeschnetzeltes mit buntem Gemüse, Champignonrahmsauce und Butterrösti oder Kernser Nüdeli

Rind

51.50

Entrecôte vom Zentralschweizer Rind an Morchel Sauce mit gebackener Riesencrevette, cremigem Zitronenrisotto und Frühlingsgemüse

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 35.50

In Mandelbutter gebratene
ganze Ennetmooser Regenbogenforelle Müllerinnen-Art
(nicht filetiert)
an Zitronenrisotto und Frühlingsgemüse

Vegetarisch

Spargel «Pur» 31.50

In Butter geschwenkte weisse und grüne Spargeln
mit neuen Kartoffeln, Wildkräutern, gebackenem Ei
Morcheln und Hollandaise Espuma

Curry 27.50

Chinti´s Curry mit Okra Schoten, Aubergine, jungem Lauch
Rüebli, grünen Bohnen und Linsen
an Langkorneis & gebackener Frühlingsrolle

Cordon Bleu 32.50

Mit geräuchertem Mozzarella und Seiler «Mediterran» Raclette
gefülltes Wirz- Cordon bleu auf einem allerlei
von Frühlingsbratkartoffeln und Gemüse

Verlässliche Partner, großartige Produkte

Fleisch/ Bratwurst
Gemüse
Süßwasserfische

Stutzer & Flüeler aus Kerns und regionale Metzgereien
Mundo AG aus Rothenburg
Aloise Blättler aus Hergiswil

Salzwasserfische/ Meeresfrüchte
Eier
Trockenfleisch
Brot
Käse

G. Bianchi AG aus Zufikon
Biohof Spichtig aus Sachseln
Biohof Spichtig aus Sachseln
Hiestand/Schweiz
Biohof-Emmetti aus Giswil, Seiler Giswil, Schnider 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
Poulet	Schweiz/ Thurgau

Egli	Schweiz / Alpnach
Felchen	Schweiz / Alpnach
Forelle	Schweiz / Ennetmoos
Crevetten	Westlicher Pazifischer Ozean / FAO- Gebiet Nr. 71

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal