



«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 nur qualitativ hochwertige und auserlesene Zutaten und wo immer möglich 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“

Zweierlei vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo
mit Dill- Creme fraiche und roten Zwiebeln

Cremesuppe von Schwarzwurzeln
mit Safran- Griessnocken

Filet Medaillons
von Rind und Kalb aus Obwalden
an getrüffelter Portwein Jus
buntem Wintergemüse
und Kartoffel- Thymian Talern

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Lebkuchensauce und Doppelrahm

Menü komplett 86.50

3- Gang 73.50

Vorspeisen

Grüner Blattsalat 9.50

Bunter Blattsalat mit Knuspercrôtons, Sprossen und Zollhausdressing

Gemischter Salat 12.50

Marinierte Salate mit buntem Salatbouquet, Knuspercrôtons, marinierter Rande und Zollhausdressing

Swiss Lachs

als Vorspeise 22.60

als Hauptgang 33.80

Zweierlei vom Lachs aus dem bündnerischen Lostallo mit Dill- Creme fraiche und roten Zwiebeln

Rapunzel 14.50

Knackig, frischer Nüsslisalat mit French Dressing speckwürfel, Croûtons und gehacktem Ei

Tartar

als Vorspeise 19.50

als Hauptgang 31.50

Würziges Rindstartar mit Essiggemüse, Zwiebeln Toast und Butter
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados
CHF 3.00.-

Suppen

Schwarzwurzel 13.50

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Safran- Griessnocken

Gerste 11.50

Bündner Gerstensuppe mit Rohschinken Stroh

Zollhaus Traditions- Gerichte

Felchen, Egli und Hecht beziehen wir vom Berufsfischer Alois Blättler aus Hergiswil.

Unser Winter- Spezial

Hecht und Rotbarbe im Zollhaus Knusper Mantel mit hausgemachter Tatarsauce

31.50

Felchen

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

27.80

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris- Sauce

29.50

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

29.50

Egli

Im Zollhaus Knusper-Mantel mit hausgemachter Tartarsauce

38.50

Gedämpft und überzogen mit Kräuter- oder Café de Paris- Sauce

39.30

Gebraten in Mandelbutter mit Peterli und Zitrone

39.30

Zu all unseren Traditions-Gerichten servieren wir Ihnen Blattspinat und eine Beilage nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Butterreis, Kräuterkartoffeln, Nüdeli, Saisongemüse oder als Fitnessteller

Fleisch

Rind und Kalb 48.50

Filet Medaillons
vom Rind und Kalb aus Obwalden
an getrüffelter Portwein Jus
buntem Wintergemüse
und Kartoffel- Thymian Talern

Kalb 36.50

Geschnetzeltes vom Kalb
mit Pilzrahmsauce
und Butterrösti

Ente 32.50

Mit Glühwein Aromen
marinierte Entenbrust
an Madeirasauce
auf Apfel- Rotkraut
und gebratenen Brotknödeln

Zollhaus Bratwurst

Kalb 22.30

Nach hauseigener Rezeptur mit Alpenkräutern

Schwein 19.50

Nach hauseigner Rezeptur mit Obwaldner Bier
und leichtem Speck Aroma
oder als
Zollhaus Schübli

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

Kein Genuss ist vorübergehend
denn der Eindruck
den er zurücklässt
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Fleisch

Schnitzel

Goldbraun gebratenes Schnitzel
mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

vom Schwein 24.50
vom Kalb 31.50

Cordon bleu

„das Winterliche“

Gefüllt mit Bauernspeck
würzigem Peperoni- Raclette und Rauch Raclette
von der Käserei Seiler in Giswil

„das Klassische“

Gefüllt mit Schinken und Käse von der Alp-Jänzimatt

„das Urchige“

Gefüllt mit angeräuchertem Hinterschinken, Speckwürfeli,
roten Zwiebeln und Käse von der Alp-Jänzimatt

vom Schwein 31.50
vom Kalb 38.50

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

Fisch

Swiss Lachs 37.50
Gebratene Lachstranche
aus dem bündnerischen Lostallo
auf Safranrisotto
und Gemüse aus dem Zwergenland

Seezunge 43.00
Ganze Seezunge
in Nussbutter gebraten
mit Blattspinat
und Dillkartoffeln

Vegetarisch

Knödel 25.50
Gebratene Brotknödel
mit Kernser Edelpilzen a la creme
Kürbiskern Pesto
und Wintergemüse

Risotto 29.50
Cremiges Safran Risotto im Parmesankörbli
mit gebratenen Kräuter Saitlingen
und gebackenem Trüffelbrie

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Serviceteam

Besten Dank für Ihren Besuch.

Wir hoffen, Sie haben den Aufenthalt bei uns genossen und besuchen uns wieder bei einer anderen Gelegenheit.

Deklaration

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Rindfleisch
Ente

Schweiz/ Obwalden
Schweiz/ Obwalden
Schweiz/ Obwalden
Frankreich

Egli
Felche
Hecht
Lachs
Rotbarbe
Seezunge

Schweiz/ Hergiswil
Schweiz/ Hergiswil
Schweiz/ Hergiswil
Schweiz/Graubünden
Nordostatlantik/ Schleppnetze
Nordostatlantik / Kiemennetze