

Menüvorschläge

HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort, um Ihren Geburtstag, Hochzeitstag, Taufe oder das Firmenessen zu feiern?

Bei uns sind Sie genau richtig. Denn wir bieten Ihnen eine kulinarisch hochstehende Küche, einen kompetenten, freundlichen Service und eine spektakuläre Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt und den Sarnersee.

Bankette und Hochzeiten im Jugendstil-Hotel Paxmontana bleiben für alle eine unvergessliche Erinnerung!

Wir legen grossen Wert auf die persönliche Beratung. Und falls Sie die Zeit finden, unser Haus gleich selbst zu besichtigen, sind wir überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre unseres Hauses auch Sie begeistern wird.

Gerne geben wir Ihnen vorab ein paar Informationen, die Ihnen bei der Planung Ihres Aufenthaltes bei uns weiter helfen können:

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Anreise	Anfahrtsweg ab Luzern: <ul style="list-style-type: none">• Autobahn A2 Richtung Gotthard• Im Lopper-Tunnel (Pilatus) Abzweigung rechts auf A8 Richtung Sarnen/Interlaken• Ausfahrt Sarnen Süd/Sachseln• Kreisel links Richtung Sachseln• Dorfmitte Sachseln Abzweigung links nach Flüeli-Ranft• 7 Minuten bis nach Flüeli-Ranft
Beamer / LW	steht Ihnen am Abend kostenlos zur Verfügung.
Blumenschmuck	Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Hausfloristin, blumen binderei, Andrea von Rotz-Baumann Kägiswilerstrasse 9, 6064 Kerns, Telefon 041 661 09 09 Telefax 041 661 09 17 blumenbinderei@bluewin.ch
Bus	Dillier Bus AG, Allmendstrasse 7, 6060 Sarnen, Telefon 041 662 82 82, info@dillerbus.ch
Coiffeur	Unser Haus-Coiffeur Herr Ivan Emanuel Schälín, 6064 Kerns, Telefon 076 380 83 23
Feuerwerk	Pyromantiker, Herr Peter Joder, Bergstrasse 84 6010 Kriens, Telefon 041 310 79 51, service@pyromantiker.ch
Flüeli-Kapelle	Buchen Sie die Borromäus Kapelle frühzeitig beim Wallfahrtssekretariat, Pilatusstrasse 12, 6072 Sachseln Telefon 041 660 44 18, wallfahrt@bruderklaus.com
Hochzeitstorte	Gerne organisieren wir Ihnen eine Torte ganz nach Ihren Wünschen von der Confiseurin Migis Schoggi Gädäli in Kerns (Agrospreissieger 2010).
Hotelbar	Geniessen Sie einen Aperitif oder einen Schlummertrunk an unserer gemütlichen Bar. Diese ist täglich von 14.00 bis 23.30 Uhr für Sie geöffnet (oder nach Absprache).
Hotelzimmer	Wir verfügen über 83 frisch renovierte Zimmer im Jugendstil- Hotel. Gleichzeitig stehen Ihnen 33 gemütliche Zimmer im Gasthaus & Chalet Paxmontana zur Verfügung.
Klavier	Unser Hotel-Klavier steht Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Lieferanten	Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Preisgekrönten Metzgerei von Moos in Giswil sowie von der Metzgerei Stutzer/Flüeler in Kerns. Käse und Milchprodukte grösstmöglichst vom Dorfladen Omlin in Flüeli-Ranft.

Menükarten	Wir schreiben für Sie ein Menü mit dem passenden Wein – wählen Sie einen persönlichen Titel für Ihren Anlass.
Mitternacht	Ab 24.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.
Musikanlage	Mischpult, Mikrofon und Boxen für CHF 250.00. Bringen Sie ihren iPod oder eine sonstige Musikquelle mit und wir schliessen diesen kostenlos an unsere Musikanlage an.
Nachtzuschlag	Ab 24.00 Uhr CHF 350.00 pro Stunde. Damit garantieren wir Ihnen auch nach Mitternacht einen aufmerksamen Service.
Parkplätze	Sie können mit dem PKW direkt vor den Haupteingang fahren und Ihr Gepäck ausladen. Danach bitten wir Sie, das Fahrzeug auf einen der kostenlosen Parkplätze zu parkieren. Wir haben 25 Parkplätze auf der Talseite des Hauses. Weitere kostenlose Parkplätze finden Sie vorne auf dem Dorfplatz, sowie beim Gasthaus Paxmontana.
Personenzahl	Bitte melden Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass.
Rauchen	Unser Haus ist rauchfrei! Möchten Sie trotzdem auf das Rauchen nicht verzichten, so nutzen sie eine der zahlreichen Aufenthaltsbereiche im Freien. Vielen Dank!
Tafelmayor	Wir freuen uns, Ihren Tafelmayor vor dem Anlass kennen zu lernen und mit ihm/ihr die Programmzeiten abzustimmen.
Table Top	Tischwäsche und Servietten stehen für Sie zur Verfügung.
Tischdekoration	ist eine Kunst für sich! Gerne offerieren wir eine entsprechende Tischdekoration inklusive Kerzen nach Ihren Wünschen. Der Preis liegt zwischen CHF 7.50 und CHF 10.50 pro Person.
Trauringe	Sie möchten einen einzigartigen Ring? Lassen Sie sich ein zahlbares Unikat erstellen: Goldschmiede Lindinger, Herr Noldy Lindinger Engelbergstrasse 2, 6370 Stans Telefon 041 611 15 66
Zahlungsmittel	Bar (CHF oder Euro zum Tageskurs), EC-Maestro, Visa, Mastercard oder per Rechnung innert 10 Tagen.
Zapfengeld	Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen? Wir erlauben uns ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche zu verrechnen.

APERO-VORSCHLÄGE

Geniessen Sie Ihren Apéro auf der Meiradsruh beim Gasthaus mit Sicht auf den Pilatus oder im Hotelgarten zwischen Kräutern und Blumen...

Wir finden den passenden Ort für Ihren Apéro!

Paxmontana - Apéro	CHF 19.50
Diverse Trockenfleisch-Spezialitäten, Giswiler Rauchwurst Kernser Landjäger, Obwaldner Mostbröckli, Rohspeck, und Alpnacher Parmino dazu verschiedenes Brote	
Obwaldner Apéro	CHF 18.50
Süsser und Saurer Most à discrétion dazu Giswiler Trockenfleisch und Alpnacher Käsemöckli	
Vegetarischer Apéro	CHF 17.50
Fünf verschiedene frischgepresste Fruchtsäfte dazu knackiges Gemüse mit diversen Dipps und gebackene Waldchampignons	
Brauerei Apéro	CHF 23.50
Zerlei Bier ab Fass dazu eine Weisswurst und ein Brezel	
Winzer Apéro	CHF 28.50
Spritziger Weisswein aus dem Waadtland serviert mit knusprigen Fischknusperli und Tartarsauce	
Alpnacher Parmino-Möckli mit Dörrbirnen, Baumnüsse und Brot (70 gr.)	CHF 11.50
Bio-Mandeln und Nüsse	CHF 2.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	CHF 3.00
Cruditée (Gemüse-Sticks) mit diversen Saucen (40 gr.)	CHF 5.50
Früchtespiessli	CHF 4.50
Frühlingsrolle mit zwei verschiedenen Dippsaucen	CHF 3.50
Gebackene Waldchampignons mit Tartarsauce	CHF 5.50
Gemischte Oliven (50 gr.)	CHF 2.50
Grissini mit Obwaldner Rauchschenken umwickelt	CHF 4.00
Gemüsetatar auf Pumpernickel	CHF 5.00
Kleine Laugengipfeli gefüllt mit Fleisch / Fisch / Vegetarisch	CHF 5.50

Hausgemachte Canapés (wir empfehlen 3 Stück pro Person)	
mit Entenmousse	CHF 5.00
mit Frischkäse und Schnittlauch	CHF 3.00
mit Rauchlachs	CHF 4.00
mit Ricotta und Chorizo	CHF 3.50
mit Rindstatar	CHF 4.50
mit Roastbeef	CHF 5.00
mit Rohschinken und Parmesan	CHF 4.50
mit Schinken / Salami / Lyoner	CHF 3.00
mit Thunfischmousse	CHF 3.50
mit Tomaten und Büffelmozzarella	CHF 4.00
mit Vitello Tonnato	CHF 4.50
Pilz-Samosa mit Dippsaucen	CHF 3.00
Pizzaschnitte	CHF 3.50
Saté-Spiessli vom Grill mit Dippsauce	CHF 5.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Spinat- /Lauch- /Käsekuchen pro Stück	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 3.00

MENÜ-VORSCHLÄGE

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass es schwierig ist, sich bei fixen Vorschlägen für ein Menü zu entscheiden. Lesen Sie sich genüsslich durch unsere Vorschläge: Stellen Sie Ihr Lieblingsmenü frei zusammen für Bankette ab 20 Personen.

Für kleinere Gruppen eignen sich die Spezialitäten aus unserer à la carte Speisekarte. Wir freuen uns, Sie im Jugendstil-Hotel Paxmontana zu verwöhnen.

Sie haben die Wahl! Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen:

3-Gang-Menü zu CHF 60.00

4-Gang-Menü zu CHF 75.00

5-Gang-Menü zu CHF 89.00

Die gekennzeichneten Gerichte werden mit einem kleinen Zuschlag verrechnet.
Ein * bedeutet einen Zuschlag von CHF 9.00, zwei ** einen Zuschlag von CHF 15.00.

VORSPEISEN

Klassischer assortierter Salat serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen, Speckstreifen und Brotcroutons
garniert mit Alpnacher Parmino-Chips

Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Nüsslisalat mit Bio-Ei vom Flüeli-Ranft

Obwaldner Buirä Rauchschenken mit Melonenschiffli

Randen-Carpaccio mit Hüttenkäse

Rinds-Carpaccio mit Alpnacher Parmino und Ruccolasalat garniert

Bio-Rauchlachs mit Wasabinocken, garniert mit einem Salatstrauss in der Brotkruste

Nüsslisalat mit leichtem Meerrettich-Dressing
dazu gebratene Zanderstreifen

Mit Chili, Balsamico und Olivenöl mariniertes Obwaldner Ziegenkäsli mit Blattsalat

*Hausgeräucherte Entenbrust serviert mit Nüsslisalat an Nussdressing

*Gänselebermousse im Schwanenkleid auf Sellerie-Carpaccio mit Sauternes-Aspik
karamellisierter Babyapfel und lauwarme Brioche

SUPPEN

Alle Suppen servieren wir auf Wunsch mit einem Knoblauch-Brötli oder einem hausgemachten Lauchkuchlein.

Würzige Tomatensuppe mit leichtem Basilikumgeschmack und einer Rahmhaube

Sämige Kartoffel-Lauchsuppe parfümiert mit erstklassigem Trüffelöl

Gemüseessenz mit Sherry verfeinert

Bio-Heusuppe mit Rahm

Weinsuppe mit Walliser Fendant und Lauchstreifen

Vierwaldstättersee-Fischsuppe mit Safranfäden und Gemüsestreifen

Bergblüten-Schaumsuppe mit Ziegenfrischkäse

Melonen-Kaltschale mit Chili verfeinert

Gazpacho aus Spanien, eiskalt in Obwalden serviert

ZWISCHENGÄNGE / FLEISCHLOSE GERICHTE

Limonenkissen an leichter Thymianbutter mit Alpnacher Parmino-Käse

Kernser Pappardelle gemischt mit Morcheln und Zucchetti

Bergkräuter-Gnocchi mit brauner Butter, gerösteten Erdnüssen, Cherry-Tomaten und Ruccola

Grillierte Steinpilze auf sämigen Safranrisotto

Überbackene Riebelmaisschnitte mit Cherry-Tomaten und Obwaldner Bergkäse

Knuspriges Blätterteigpastetli mit Waldpilzen an leichter Cognac-Rahm-Kräutersauce

Hausgemachter Gemüsestrudel garniert mit buntem Salatstrauss

FISCHGERICHTE

*Pochierte Limanderöllchen gefüllt mit Lachs an leichter Limettensauce mit einem Hauch Safranfäden dazu Trockenreis

*Mediterrane Zanderfilets in Thymianbutter gebraten mit Basilikum-Pappardelle dazu getrocknete Tomaten und schwarze Oliven

*Klassische Felchenfilets nach Müllerinnen Art in Butter gebraten mit Mandeln Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln

*Fischpäckli, Lachstranchen auf einem Bett mit Zucchettischeiben, Cherry-Tomaten und Kartoffeln gegart mit Weisswein, Knoblauchbutter und vielen Kräutern

*Der Aufpreis wird als Zwischengericht verrechnet, nicht als Hauptgang

SORBETS

Alle Sorbets beziehen wir vom Bauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft und sind hausgemacht.

Apfelsorbet

Zwetschgensorbet

Traubensorbet

Limettensorbet

Mit seinem Destillat / Prosecco / Wodka verfeinert

FLEISCHGERICHTE

Lamm-Medaillons mit Kräuterkruste, Balsamicojus dazu Bratkartoffeln

Lamm-Racks mit Madeirajus und hausgemachten Kartoffelgaletten

Obwaldner Natura-Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce, dazu Kartoffelkroketten

Obwaldner Natura Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Pilz-Rahmsauce und Wildreis

Schwedenbraten: Obwaldner Natura-Schweins-Nierstück gespickt mit Pflaumen, Rosmarinsauce und Kartoffelgratin

Glasierte Kalbshaxe mit „Selection Paxmontana“ Rotweinsauce dazu Polenta

Obwaldner Natura-Kalbsschulter-Braten am Stück mit Morchelsauce und Kernser Nudeln

*Obwaldner Natura-Kalbskotelette mit Thymianbutter und Kartoffelküchlein

*Obwaldner Natura-Kalbssteak mit Rosmarinsauce und Neuen Kartoffeln

*Obwaldner Natura-Kalbskarreebraten mit Honig-Senfsauce, dazu Kartoffelgratin

*Obwaldner Natura-Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butterrösti

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und getrüffeltem Kartoffelstock

**Angus Rindsfilet am Stück gebraten, mit Pfeffer-Rahmsauce und panierte Kartoffelkroketten

Stroganoff - zarte Rindsfiletspitzen an Paprikasauce mit Peperonistreifen, Champignons, Gurken und Chili, dazu Trockenreis

**Les trois filets – Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet mit drei verschiedenen Saucen, Beilagen nach Ihren Wünschen, serviert in 2-Gängen

Hirsch-Medaillons mit Holunder-Rahmsauce dazu Schupfnudeln

Gebratene Maispouardenbrust mit Porto-Sauce und Stangensellerie-Kartoffelstock

Gerne servieren wir zu allen Gerichten saisonales Gemüse ganz nach Ihrem Wunsch!

DESSERTS / SÜSSPEISEN

Beschwipste Zwetschgen: Eingelegte Zwetschgen vom Bauernhof Thürig in Eich mit Vanilleglace und Rahm

Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm

Original Zuger Kirschtorte von der Konditorei Bachmann in Luzern

Karamelköpflerli mit Rahm und Früchten garniert

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait garniert mit Orangenfilets

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Hausrezept mit gerösteten Mandeln und geschlagenem Rahm garniert mit Berg-Pfefferminze

Panna Cotta serviert auf einem Früchtespiegel

Hausgemachte Vacherin-Eistörtchen mit Rahm und Früchten garniert

Obwaldner Süssmostcreme mit Rahm

Zimt-Apfelchüchli serviert mit Vanilleglace und Rahm

Hausgemachtes Parfait (Aroma je nach Saison)

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

** Dessert-Büffet (alles in kleinen Gläsern zum degustieren)

Viele Süssigkeiten, Eisiges, Cremiges, Fruchtiges, Schokoladiges und allerlei

Verschiedene Früchte mariniert mit Pfefferminze und Likör Ihrer Wahl

Lebkuchen-Parfait mit pochiertes Birne und Glühwein-Sabayon

Kleiner Schokoladengugelhupf mit marinierten Mandarinen und weisser Schokoladensauce

Ananas-Carpaccio mit Limettensorbet

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ 1

Sämige Kartoffel-Lauchsuppe parfümiert mit erstklassigem Trüffelöl
Garniert mit einem hausgemachten Lauchküchlein

Lamm-Racks mit Madeirajus, Saisongemüse
und hausgemachten Kartoffelgaletten

Lebkuchen-Parfait mit pochierter Birne und Glühwein-Sabayon

MENÜ 2

Bio-Rauchlachs mit Wasabinocken, garniert mit einem Salatstrauss in der Brotkruste

Würzige Tomatensuppe mit leichtem Basilikumgeschmack
und einer Rahmhaube dazu ein Knoblauch-Brötli

Obwaldner Natura-Kalbsschulter-Braten am Stück gebraten mit Morchel-Rahmsauce,
Gemüse garnitur und Kernser Nudeln.

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten garniert

MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen, Speckstreifen und Brotcroustons
garniert mit Alpnacher Parmino-Chips

Bio-Heusuppe mit Rahm dazu ein hausgemachtes Lauchküchlein

Obwaldner Natura-Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce,
glasierten Karotten und Kartoffelgaletten

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten