



Prächtiger Bau an fantastischer Lage: Das Jugendstilhotel Paxmontana in Flüeli-Ranft.

eat 'n' drink

Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft

Junger Stil im alten Haus

Das historische Hotel Paxmontana, auf einer Anhöhe am Eingang des Melchtals gelegen, ist ein architektonisches Juwel – und auch kulinarisch eine Reise wert. Ein Ort für Menschen, die Ruhe, Kraft und Einkehr suchen – oder einfach die Balance zwischen Entspannung und Genuss.

Text: Ivo Bachmann

Der Anblick hat etwas Märchenhaftes: Belle Epoque mitten im Grünen! Und das ausgerechnet hier in Flüeli-Ranft, an einem Ort, der für fromme Askese steht und für eremitisches Leben. Die winzige Klause, in die sich einst Niklaus von Flüe zurückgezogen hatte, befindet sich nur wenige Gehminuten entfernt, im schattigen Ranft. Das «Paxmontana» aber thront auf der sonnigen Anhöhe am Rand des Wallfahrtsortes – mit Aussicht über das Sarneraatal und in die Berge. Ein Ort für Götter.

Der 1896 vom lokalen Hotelpionier Franz Hess-Michel erstellte Bau wäre vor bald 30 Jahren beinahe abgebrochen worden. Zum Glück entschied man sich, das traditionsreiche Haus zu erhalten und seine formenreichen und gut proportionierten Fassaden zu erneuern. 2010 bis 2012 wurde das «Paxmontana» totalsaniert. Die Dächer, Türme und Wände erstrahlen nun wieder im ursprünglichen Glanz. Hübscher Stuck ziert das Haus. Die Hotel-einrichtungen sind modernisiert, das

Restaurant, die Säle und Zimmer stilvoll renoviert worden. Die Fachwelt ist begeistert. «Die Gesamtrestaurierung des «Paxmontana», eines Kulturobjekts von nationaler Bedeutung, ist aus denkmalpflegerischer Sicht und darüber hinaus ein Glücksfall», urteilt etwa das Architekturmagazin «Coviss».

Junges, sympathisches Team

Das Haus lockt mit der ganzen Pracht der Belle Epoque. Besonders idyllisch ist es an einem warmen Sommerabend auf der Gartenterrasse, an kühleren Tagen im Restaurant Veranda. Hin und wieder finden im «Paxmontana» auch kulturelle Events statt: Theateraufführungen, Krimi-Weekends, Spezialprogramme zu Feiertagen.

Höchste Zeit also für einen kulinarischen Besuch vor Ort. Wir wählen einen Samstagabend im Februar – für die «Paxmontana»-Crew ein besonderer Termin: Es ist der letzte Abend vor den Betriebsferien. Kehraus-Stimmung also? Weit gefehlt. Eine Hochzeits-

gesellschaft sorgt für Hochbetrieb, und dennoch empfängt uns das Personal, als wären wir die ersten und einzigen Gäste weit und breit: überaus freundlich, aufmerksam und interessiert.

Das «Paxmontana» setzt unter der Leitung von Thomas Thürig auf jungen Stil im alten Haus. Auch beim Personal. An der Rezeption, im Service, in der Küche: sympathische junge Frauen und Männer verwöhnen die Gäste.

Marktfrische und regionale Küche

Wir setzen uns an einen Tisch in der Veranda. Die 47 Meter lange Fensterfront gibt einen grandiosen Blick frei über das Sarneraatal. Der kühle Terrazzo-Boden, die gelben Holzwände und das dezente Licht von Jugendstil-Lampen verleihen dem Raum eine spezielle Atmosphäre. Kulinarisch erwartet uns, so verspricht die Website des Hotels, «eine marktfrische Küche mit regionalen Produkten».

Wir wählen das «Menu Paxmontana». Vier Gänge – von würzig bis süss. Als Einstimmung gibts einen Innerschweizer Frischkäse auf Crostini mit Kürbiskernsauce – das macht Lust auf mehr. Es folgt eine Feigensuppe mit Trockenfleisch aus Giswil – zwar eher etwas nahrhaft, aber bekömmlich. Als Hauptgang geniessen wir sautierte Obwaldner Kalbsrückenwürfel auf Süsskartoffelpüree mit Kaffeegewürzjus und Winterwirsing – ein spezieller

Gaumengenuss. So weit, so fein. Einzige kleine Ernüchterung: das Dessert. Aufgetischt wird eine Schokoladen-Panna-Cotta an Mango-Limetten-Sauce und Meersalz-Karamell. Das klingt fein und sieht hübsch aus. Es überfordert aber ein bisschen unseren Magen nach den vorangegangenen, eher kalorienreichen Gängen. Wir hätten uns einen etwas leichteren, erfrischenderen Abschluss dieses Essens gewünscht.

Das «Paxmontana» führt eine kleine, aber vielversprechende Karte an Gerichten. Dazu gehören Klassiker wie die Obwaldner Natura-Kalbsleber mit Butterrösti genauso wie das Cordon bleu mit Giswiler Schinken und Alpkäse vom Pilatus oder das Saiblingfilet an einer Randensauce.

Reichhaltig ist die Weinkarte. Man kann sich hier ganz gut auch von flüssigen Kalorien ernähren... Wer den besonders edlen Tropfen liebt (und dafür etwas tiefer in sein Portemonnaie greift), verlangt nach der «Schatzchäschtli-Weinkarte».

Die Küche im «Paxmontana» ist erfreulich regional. Das Fleisch bezieht man von einer preisgekrönten Metzgerei in Giswil. Der Saibling ist in Schweizer Gewässern geschwommen. Nur der Lachs, der Zander oder die Crevetten machen eine etwas weitere Reise in den Ranft. Doch das tun ja auch manche Gäste hier.

Preis/Leistung

Fantasievoll inszenierte, regionale Küche. Ein 4-Gang-Menu für 75 Franken: Das kann sich sehen lassen. Ansonsten sind die Preise etwas stolz. Doch man gönnt sich ja nicht alle Tage ein Essen im «Paxmontana».

**** von *****

Service

In diesem Hotel ist ein junges, sympathisches Team am Werk. Die Bedienung ist freundlich, aufmerksam und kompetent. Hier ist man gerne Gast.

***** von *****

Ambiente

Aussergewöhnlich! Prächtiger Jugendstilbau mitten auf dem Land. Tolle Lage mit herrlicher Aussicht übers Tal und in die Berge.

***** von *****

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
Hotelbar ab 9 Uhr,
Restaurant ab 11.30 bzw. 18.30 Uhr

Adresse

Jugendstil-Hotel Paxmontana
Dossen 1, 6073 Flüeli-Ranft
Telefon 041 666 24 00
info@paxmontana.ch
www.paxmontana.ch



Bilder: zVg (Paxmontana)



Mehr Gastro-Tipps auf zentralplus.ch

Von der Gourmet-Küche bis zum Fast Food – der «eat'n'drink»-Blog von zentralplus.ch befasst sich mit gastronomischen Erlebnissen in den Kantonen Luzern und Zug. Das Zentralschweizer Onlinemagazin bietet aktuelle Infos aus Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Sport, Freizeit und Kultur.

www.zentralplus.ch

zentralplus.ch