



# Menu

# *Carte de menu*



## Dear guest

We are pleased to welcome and pamper you at the Art Nouveau Hotel Paxmontana.

In your hands you hold our summer menu. You will find a selection of culinary delights made from regional and fresh products as well as popular classics on it.

When the Art Nouveau Hotel Paxmontana was still called Kurhaus Nünalphorn and the photos were black and white, the house had a special employee, a four-legged woman. Her name was Fanny and she was a donkey. Every day, accompanied by a boy, she made her way up to Alp Müllernschwand, which also belonged to the Kurhaus owner Franz Hess. Arrived at the alp and loaded with two heavy milk cans on their carrying frame, the loyal employee was sent with the words "Go back now, you know the way." back to the Kurhaus.

Fanny has meanwhile been replaced by motorized vehicles, our preference for regional products has remained.

While sitting in our Restaurant Veranda, you have many of the producers of the products that are processed by our kitchen team in view. If you look left towards Brünig, for example, the Schnider dairy is located in Giswil, which supplies yoghurt, cheese and alpine butter. If you look to the right, you can see Stalden on the opposite side of the lake, where our house baker bakes. Further in the direction of Lucerne, in the neighboring village of Kerns, noble mushrooms flourish, which are processed into a delicious dish in combination with Kernser noodles, for example. Our butcher Stutzer & Flüeler is also based in this place. But ingredients are also grown or produced in Flüeli-Ranft. For example, the grass for the organic hay soup from Ranftrain. Just like over 100 years ago, herbs still thrive in the hotel's own garden today.

We wish you a pleasant stay and bon appétit!

Your Paxmontana family



## Cher invité

*Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir et vous choyer à l'Hôtel Paxmontana de style Art nouveau.*

*Vous tenez entre vos mains notre carte d'été. Vous y trouverez une sélection de délices culinaires à base de produits régionaux et frais ainsi que des classiques très appréciés.*

*Lorsque vous êtes assis dans la véranda du restaurant, vous avez en vue de nombreux producteurs des produits transformés par notre équipe de cuisine. Si vous regardez à gauche vers Brünig, par exemple, la laiterie Schnider est située à Giswil, qui fournit des yaourts, du fromage et du beurre alpin. Si vous regardez à droite, vous pouvez voir Stalden de l'autre côté du lac, où notre boulanger maison cuit.*

*Plus loin en direction de Lucerne, dans le village voisin de Kerns, fleurissent des champignons nobles, qui sont transformés en un plat délicieux en combinaison avec des nouilles Kernser, par exemple. Notre boucher Stutzer & Flüeler est également basé à cet endroit. Mais des ingrédients sont également cultivés ou produits à Flüeli-Ranft. Par exemple la ferme ou l'herbe pour la soupe de foin biologique de Ranftrain. Comme il y a plus de 100 ans, les herbes poussent encore aujourd'hui dans le jardin de l'hôtel.*

*Nous vous souhaitons un bon séjour et un bon appétit.*

*Votre famille Paxmontana*



(1) lactose-free /  
sans lactose



(2) gluten-free /  
sans gluten



(3) vegetarian /  
végétarien



(4) vegan /  
végan



«Paxmontana»  
classic / classique

## Starters / Entrées



Marinated Swiss turnips with pickled cucumber rolls,  
apple chutney, water horseradish cream,  
central Swiss frisée salad and fresh mint

(1,2,3,4)

19.50

*Râbles suisses marinés avec rouleaux de concombre marinés,  
chutney de pommes, crème de raifort à l'eau,  
salade frisée de Suisse centrale et menthe fraîche*

Caramelised green asparagus  
with Obwalden raw ham  
on a small salad bouquet with wild garlic vinaigrette

(1,2)

21.50

*Asperges vertes caramélisées  
avec du jambon cru d'Obwald  
sur un petit bouquet de salade avec vinaigrette à l'ail des ours*

Classic beef tartar  
served with toast and alpine butter from Fluonalp  
*Tartare de bœuf classique  
servi avec toast et beurre des alpes de Fluonalp*

starter | entrée 24.50

Carpaccio of Obwalden beef with tarragon mayo  
rocket salad and Älggi Alp mountain cheese crisps

*Carpaccio de bœuf obwaldien avec mayo à l'estragon,  
roquette et chips de fromage de montagne Älggi Alp*

Colourful leaf salad bouquet with roasted seeds, sprouts  
and dressing of your choice:  
house dressing, balsamic dressing or  
raspberry walnut dressing

(1,2,3,4)

12.50

*Bouquet de salades vertes colorées avec des graines grillées,  
des pousses et une vinaigrette au choix:  
vinaigrette maison, vinaigrette au vinaigre balsamique  
ou vinaigrette aux framboises et aux noix*

Colourful Central Swiss leaf salad with house dressing with marinated vegetables, roasted seeds and sprouts		
<i>Salade verte multicolore de Suisse centrale avec vinaigrette maison et légumes marinés, graines grillées et pousses</i>	(1,2,3,4)	13.50
... served with roasted mushrooms from Kerns and herbs	(2,3,)	17.50
<i>... servi avec des champignons nobles de Kerns rôtis et des herbes</i>		
... served with sautéed ASC Selva king prawns (3 pcs.)	(2)	23.50
<i>... servi avec des crevettes géantes ASC Selva sautées (3 pièces)</i>		
... served with roast strips of Obwalden beef	(2)	24.50
<i>... servi avec des lamelles de bœuf rôti d'Obwald</i>		

## Soups / Soupes

Cream of asparagus soup with homemade thyme oil		
<i>Crème d'asperges avec huile de thym maison</i>	(1,2,3,4)	12.50
... served with crispy ham from Obwalden	(1,2)	15.50
<i>... servi avec du jambon croustillant d'Obwald</i>		
Iced cucumber soup with almond yoghurt, gin, dil and a hint of mint		
<i>Soupe glacée au concombre avec du yaourt aux amandes, du gin, de l'aneth et un soupçon de menthe</i>	(1,2,3,4)	13.50
... served with strips of Norwegian smoked salmon	(1,2)	16.50
<i>... servi avec des lamelles de saumon fumé norvégien</i>		

## Vegetarien / Végétarian

Fiorelli wild garlic with white and green asparagus ragout, roasted mushrooms from Kerns and cherry tomatoes <i>Fiorelli à l'ail des ours avec ragoût d'asperges blanches et vertes, champignons nobles de Kerns rôtis et tomates cerises</i>	(2,3)	small portion main course	24.00 29.00
Red beetroot risotto with sweet and sour pickled radishes, dreamlike rose petal foam and strawberry mint leaves <i>Risotto à la betterave rouge avec radis marinés aigre-doux, mousse de pétales de rose onirique et feuilles de menthe fraise</i>	(2,3)	small portion main course	24.00 29.00
Bean cassoulet with tomato air, colourful grilled vegetables and crispy potato slices <i>Cassoulet de haricots à l'air de tomates, légumes multicolores grillés et tranches de pommes de terre croustillantes</i>	(1,3,4)	small portion main course	21.50 26.50

## Out of the water / Hors de l'eau



Fried Swiss trout fillet from Römerswil with tomato air and colourful cherry tomatoes on a rich bean cassoulet with garlic and rosemary from our own garden <i>Filet de truite suisse rôti de Römerswil avec air de tomates et tomates cerises multicolores sur un riche cassoulet de haricots à l'ail et romarin de notre pr opre jardin</i>	(1,2)	38.00
Gotthard pike-perch fillet fried on the skin with rose petal foam and pickled radishes on red beetroot risotto <i>Filet de sandre du Gotthard rôti sur la peau avec mousse de pétales de rose et radis marinés sur risotto à la betterave rouge</i>	(2)	39.50

## Meat dishes / Plats de viande



Classic beef tartar <i>Tartare de bœuf classique</i> served with toasted bread and alpine butter from the Fluonalp <i>servi avec des toasts et du beurre alpin de la Fluonalp</i>	37.50
Obwalden Natura veal liver fried in butter and herbs with crispy butter "Rösti" - served like on 1896 - on the silver plate <i>Foie de veau "Obwalden Natura" frit au beurre et aux herbes avec du rösti beurré -servi comme en 1896 - dans l'assiette en argent</i>	(2) 39.50
Crispy belly of Swiss herb pork with lime, served with small potatoes from the oven and grilled colourful vegetables <i>Ventre croustillant de porc suisse aux herbes au citron vert, avec petites pommes de terre au four et légumes colorés grillés</i>	(1,2) 38.00

Cordon bleu from the "Stutzer & Flüeler" butcher's shop  
with lemon, colourful vegetables and crispy potato sticks

*Cordon bleu de la boucherie "Stutzer & Flüeler"  
avec du citron, des légumes colorés et bâtonnets de pommes de  
terre*

41.00

**Historical enjoyment of regional specialties from Obwalden**

Tenderly roasted "Obwaldner natura" veal escalope  
served with sautéed mushrooms from Kerns, onions and herbs  
with a hay sauce from Ranft-Rain with crispy Rösti  
and mixed vegetables

– served like in 1896 – on the silver plate

(2)

42.00

**Plaisir historique des spécialités régionales d'Obwald**

*Paillard de veau "Obwaldner natura" tendrement rôti  
servi avec des champignons de Kerns sautés, oignons et des  
herbes fines  
avec un jus de foin de Ranft-Rain avec du Rösti et légumes  
mélangés  
– servi comme en 1896 – dans l'assiette en argent*

## **Desserts / Desserts**

Quark cream with apricot compote, ginger foam, hazelnut brittle and lemon thyme <i>Crème de fromage blanc avec compote d'abricots, mousse de gingembre, croquant de noisettes et thym citron</i>	(2,3)	14.50
Homemade carrot cake with red berry sauce and caramel-vanilla cream topping <i>Gâteau aux carottes maison avec sauce aux fruits rouges et capuchon de crème au caramel et à la vanille</i>	(3)	13.50
Panna cotta "Pina Colada" with coconut milk, vanilla and pineapple compote <i>Panna cotta «Pina Colada» au lait de coco, à la vanille et à la compote d'ananas</i>	(1,2,3,4)	12.50

## **Farm ice cream / Glaces paysanne**

From the Emmetti farm in Giswil, per scoop <i>Provient de la ferme Emmetti à Giswil, par boule</i>	4.50	
<b>Sorbets</b> <b>Sorbets</b> apple, strawberry, plum, blood orange and lemon <i>pomme, fraise, pruneau, orange sanguine et citron</i>	(1,2,3,4)	
<b>Creamy</b> <b>Crèmeux</b> vanilla, chocolate, coffee, pistachio and yogurt <i>vanille, chocolat, café, pistache et yaourt</i>	(2,3)	
Whipped cream <i>Supplément chantilly</i>	(2,3)	1.50

## Sorbets creations / Créations de sorbets

Vieille plums 3 scoops of plums sorbet with Vieille Prune <i>Sorbet à la prunes avec Vieille Prune</i>	(1,2,3,4)	17.50
Calvados 3 scoops of apple sorbet with Calvados <i>Sorbet pommes au calvados</i>	(1,2,3,4)	16.00
Apple 3 scoops of apple sorbet with Bschorle non-alcoholic <i>Sorbet pommes au Bschorle, sans alcohol</i>	(1,2,3,4)	14.50

## Popular coupes / coupes populair



	small portion petite portion		
Coupe Denmark Vanilla ice cream with Felchlin chocolate sauce and cream <i>Coupe Danemark Glace à la vanille avec sauce au chocolat Felchlin et crème fouettée</i>	(3)	10.00	14.00
"Paxmontana" Ice coffee Coffee and vanilla ice cream stirred, with cream <i>Café glacé "Paxmontana" Glace au café et à la vanille brassée, avec crème fouettée</i>	(3)	9.00	13.00
Coupe "Spring freshness" Apple, lemon and blood orange sorbet with fruit sauce and fresh fruit <i>Coupe « fraîcheur printanière » Sorbet à la pomme, au citron et à l'orange sanguine avec sauce aux fruits et fruits frais</i>	(1,3)	11.50	14.50

## **Cheese / fromage**

Regional cheese selection served with fruit bread,  
candied nuts and fig mustard

*Sélection de fromages régionaux servi avec du pain aux fruits,  
noix confites et moutarde aux figues*

(3)	small portion <i>petite portion</i>	17.50
		21.50

All prices are in CHF and include VAT.

*Toutes les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.*

About ingredients in the meals, which could release allergies or intolerances, will inform you our friendly staff on request. We attach great importance to regional products and prefer to source our produce from the local region. The selected foreign specialties are also obtained from our local suppliers.

Our meat is mainly from the Stutzer & Flüeler butchery in Kerns. The veal and pork it supply come from Obwalden and the beef is from central Switzerland. The lamb is from Switzerland, Germany or New Zealand. The trout swam in Swiss waters, as well as the char. The salmon is from sustainable breeding in Norway.

*Les ingrédients dans notre repas, qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, vont informer nos collaborateurs, si vous demandez. Nous privilégiions les produits régionaux et faisons appel à des fournisseurs locaux. Nous nous adressons également à nos fournisseurs locaux pour nos spécialités étrangères qui sont soigneusement sélectionnées.*

*La grande majorité de notre viande vient de chez Stutzer & Flüeler boucherie à Kerns. La viande de veau et de porc qu'ils nous livrent vient du canton d'Obwald et la viande de bœuf de Suisse centrale. La truite a parcouru les eaux suisses, ainsi que le carboniser. Le saumon provient d'un élevage durable en Norvège.*



Mitten im Herzen der Schweiz, in Kerns, produziert die Pasta Röthlin AG seit 1936 mit viel Liebe zum Detail einzigartige Pasta-Spezialitäten von höchster Qualität. Alle Produkte enthalten 100% natürliche Zutaten.

## Our local partners – Notre partenaires régionaux

### Meat specialties

### Spécialités de viande

Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW  
Dörig & Brandl AG, Schlieren, ZH  
Mérat AG, Rothenburg, LU

### Dairy products & cereals

### Produits laitiers et céréales

Bauernhof Emmetti, Giswil, OW  
Molkerei Schnider, Giswil, OW  
Käserei Odermatt, Dallenwil, NW  
Erich von Atzigen, Chretzenalp, OW  
Bio-Familia AG, Sachseln, OW  
Bauernhof Paul und Edith von Flüe, Flüeli-Ranft, OW  
Bergkäserei Marbach AG, Marbach im Entlebuch, UNESCO Biosphäre der Schweiz, LU

### Bread

### Pain

Beck Berwert, Stalden, OW

### Vegetables & pasta

### Légumes et pâtes

Bauernhof Rohrer, Flüeli-Ranft, OW (eggs)  
Pasta Röthlin AG, Kerns, OW  
Mundo AG, Rothenburg, LU  
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns, OW