



Menüvorschläge 2026

HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort um Ihren Geburtstag, ein Familienfest, eine Taufe, einen Geschäftsanlass oder gar Ihre Traumhochzeit zu feiern?

Unser Haus bietet Ihnen eine kulinarisch hochstehende Küche, einen kompetenten, freundlichen, aufmerksamen und herzlichen Service sowie eine spektakuläre Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt und den Sarnersee.

Unsere Partner und Lieferanten stammen mehrheitlich aus der Region und wurden sorgfältig ausgewählt. Mit diesen pflegen wir eine besonders enge und kooperative Beziehung. Dass wir regionale Produzenten berücksichtigen sowie dessen Produkte verarbeiten, ist uns sehr wichtig. Auch bei der Wahl der Fischherkunft legen wir grossen Wert darauf. Bewusst haben wir uns für nachhaltige Fischprodukte mit dem MSC-Label zum Schutz des Lebens in den Ozeanen entschieden um unserem Nachhaltigkeitsgedanken nachzukommen.

Bankette und Hochzeiten im Jugendstil-Hotel Paxmontana bleiben für alle eine unvergessliche und einzigartige Erinnerung! Eine persönliche Beratung schätzen wir ebenfalls. Und falls Sie die Zeit finden, unser historisches Hotel gleich selbst zu besichtigen, sind wir überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre auch Sie begeistern wird.

Mit Freude und Herz begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung und darüber hinaus.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Paxmontana-Familie

INHALTSVERZEICHNIS

APERÖ-VORSCHLÄGE.....	3
FLYING DINNER ODER STEHLUNCH AUF ANFRAGE.....	5
FIXE MENÜ-VORSCHLÄGE.....	6
MENÜS NACH JAHRESZEIT	8
MITTERNACHTSSNACKS FÜR ZWISCHENDURCH.....	12
BANKETT-WEINKARTE.....	13



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

APERÖ-VORSCHLÄGE

Geniessen Sie Ihren Apéro im Jugendstil-Hotel, auf unserer herrlichen Hotelterrasse mit Blick auf die Innerschweizer Bergwelt oder auf der Meinradsruh beim Gasthaus mit Sicht auf den Pilatus und das Sarneraatal, direkt unterhalb der Flüeli-Kapelle.

Gemeinsam finden wir den passenden Ort für Ihren Apéro!

Lassen Sie sich von unseren Angebotsvorschlägen verführen:

Kleiner Apéro

CHF 6.00 pro Person

Gemischte, marinierte Oliven (1,2,3,4)
Grissini (1,3,4)
Geröstete Apéro Knabbereien

Kleiner Apéro Deluxe

CHF 12.50 pro Person

Marinierter Bergkäse aus der Region (2,3)
Obwaldner Trockenwurst (1,2)
Getrocknete Tomaten (1,2,3,4)

Apéro Paxmontana

CHF 19.50 pro Person

Käseschnitte «Paxmontana» - in mundgerechten Stücken (3)
Verschiedene Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten
(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck und Obwaldner Trockenwurst) (1,2)
Bergkäse vom Flüeli-Ranft (2,3)
Eingelegtes Essiggemüse (1,2,3,4)
Verschiedene Brote (3)

3 Komponenten

CHF 16.50 pro Person

Gemischtes Obwaldner Trockenfleisch-Tatar
auf knuspriger Brotscheibe
Marinierter Bergkäse von Bauern aus der Region (2,3)
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Bergkräuter-Dipsauce (3,4)

5 Komponenten

CHF 24.50 pro Person

Saisonale Suppe - kalt oder warm – in der Espressotasse (2,3)
Caesar Salad (ohne Poulet) im Schälchen (3)
Hausgemachte eingelegte Champignons (1,2,3,4)
Belegte Rustico Bauernbrote (mit Alpbutter, Salatgarnitur und
wahlweise mit: Alpkäse, Obwaldner Rohschinken, Vorderschinken
oder Trutenbrust oder gemischt)
Rauchlachstatar mit Frischkäse, auf knuspriger Brotscheibe

8 Komponenten

CHF 36.50 pro Person

Saisonale Suppe - kalt oder warm – in der Espressotasse (2,3)
Knackige Gemüsesticks mit Bergkräuter-Dipsauce und Currysauce (1,2,3,4)
Rauchlachstatar auf knuspriger Brotscheibe
Zweierlei hausgemachte Canapés mit Rohschinken und Frischkäse
Bunte Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto (2,3)
Geröstetes Bauernbrot mit sommerlichem Tomaten-Concassée
(à part serviert) (1,3,4)
Käseschnitte «Paxmontana» - in mundgerechten Stücken (3)
Gemischtes Obwaldner Trockenfleisch-Tatar
auf knuspriger Brotscheibe

FLYING DINNER ODER STEHLUNCH AUF ANFRAGE

Wünschen Sie einen Standing Lunch in Form eines Büffets oder als Flying Dinner? Saisonale Köstlichkeiten werden Ihnen (während max. 75 Minuten) laufend und entweder in kleinen Portionen oder als Büffetform serviert.

Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot ab 30 Personen buchbar ist und je nach Gesellschaftsgrösse entsprechend angepasst werden muss. Aufgrund unserer Erfahrung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass eine stehende Verpflegung nicht unbedingt weniger Zeit in Anspruch nimmt als ein serviertes Mittagessen.

Unser Küchenteam kocht saisonal und regional. Ihr individuelles kulinarisches Angebot wird dementsprechend zeitnah vor Ihrer Veranstaltung durch unseren Küchenchef definiert.

Hat ein Gast Allergien oder spezielle Essgewohnheiten, teilen Sie uns diese bitte 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit. Danke.

Preis ab CHF 55.00 pro Person

FIXE MENÜ-VORSCHLÄGE **(für Bankette ab 11 Personen)**

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass es schwierig ist, sich bei fixen Vorschlägen für ein Menü zu entscheiden. Trotzdem haben wir Ihnen unsere Empfehlungen aufgelistet. Welches ist ihr favorisiertes Menü?

Bitte geben Sie uns die Personenanzahl sowie die genaue Anzahl der Fleisch- und vegetarischen Menüs bis 14 Tage vor Ihrem Besuch bekannt. Beachten Sie, dass wir aus organisatorischen Gründen jeweils einen Fleisch- sowie einen vegetarischen/veganen Hauptgang pro Gesellschaft servieren können.

Für kleinere Gruppen bis und mit 10 Personen eignen sich die kulinarischen Spezialitäten aus unserer saisonal abgestimmten à la carte Speisekarte. Fragen Sie danach.

Wir freuen uns, Sie im Jugendstil-Hotel Paxmontana zu verwöhnen.

Eine spezielle Auswahl an heimischen Produkten vereint folgende Menükomposition:

REGIONALES MENÜ «PAXMONTANA»

Bunter Blattsalat mit Hausdressing,
Älgi Alp Bergkäsechips
und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (3)

Heusuppe mit Heu vom Ranftrain und Bergkräutern (3)

Obwaldner Gewürzbraten
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
mit Apfelmossauce
dazu Kartoffelmousseline
und saisonales Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:

Cremige Kernser Pasta
mit Zentralschweizer Edelpilzen, Junglauch,
Tomaten und Alpkäsespäne (3)

Apfelrösti «Paxmontana»
mit Joghurtglace
vom Buirähof Emmetti in Giswil (3)

3-Gang Menü à CHF 65.00

4-Gang Menü mit Fleisch à CHF 79.00

Reduktion für vegetarisches Menü CHF 10.00

KLASSIKER

Randentatar
mit Pommerysenf, Schnittlauch
und einem knusprigen Brotchip (3,4)

Pastinakensuppe mit buntem Gemüsestroh (2,3,4)

Niedergegartes Rindsentrecôte
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
mit Bergkräutersauce,
Kartoffelgratin
und saisonales Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:
Grillierte Sellerieschnitzel
mit Bergkräutersauce
Kartoffelgratin
und saisonales Marktgemüse (2,3)

Zweifarbiges Felchlin Schokoladenmousse
mit Obwaldner Meringue
und saisonalen Früchten garniert (2,3)

3-Gang Menü à CHF 65.00
4-Gang Menü mit Fleisch à CHF 79.00
Reduktion für vegetarisches Menü CHF 10.00

MENÜS NACH JAHRESZEIT **(für Bankette ab 11 Personen)**

Lesen Sie sich genüsslich durch unsere weiteren Vorschläge und stellen Sie Ihr Lieblingsmenü zusammen.

Die **Richtpreise** lauten wie folgt:

3-Gang Menü à CHF 65.00 pro Person

4-Gang Menü à CHF 79.00 pro Person

Wünschen Sie ein erlesenes Teilstück? Bitte fragen Sie uns, der Menüpreis variiert dann je nach Fleischwahl.

Sie haben die Möglichkeit beim **4-Gang Menü** die **Suppe mit einem Fisch- oder Pasta-Zwischengang** zu ersetzen. Dafür verrechnen wir einen **Aufpreis von CHF 12.00** pro Person. Bitte fragen Sie nach unserer Empfehlung.

Für **vegetarische Hauptgänge** gewähren wir **eine Reduktion von CHF 10.00** auf den Menüpreis.

Sorbets als Zwischengang (4)

Alle Sorbets sind hausgemacht vom Buirähof Emmetti in Giswil. Sie haben die Auswahl an folgenden Geschmacksrichtungen:

Apfel / Zwetschgen / Erdbeer / Zitrone / Blutorange
mit Prosecco oder alkoholfreiem Aufguss

Falls Sie ein **Sorbet mit Aufguss als zusätzlichen Zwischengang** wünschen, verrechnen wir einen **Aufpreis von CHF 9.00** pro Person.

FRÜHLING

9. April – 10. Juni

Bunter Blattsalat mit gebratenem Spargel,
einer Erdbeer-Balsamicovinaigrette und gerösteten Haselnüssen (2,3,4)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl (2,3,4)

Niedergegarte Obwaldner Kalbsschulter
mit Morchelrahmsauce
Kernser UrDinkel-Tagliatelle
und Frühlingsgemüse

vegetarische Variante:

Kernser UrDinkel-Tagliatelle
mit gebratenen Morcheln,
Alpkäsesauce und Frühlingslauch (3)

Obwaldner Süssmostcreme,
mit Apfelragout, einem Apfelchip und Brösel (3)

SOMMER

11. Juni – 16. September

Sonnengereifte Ochsenherztomaten und Schangnauer Büffelmozzarella
mit Basilikumpesto und Pinienkernen (2,3,4)

Melonenkaltschale mit Schaumwein und Minze (1,2,3,4)

Obwaldner Rindsentrecôte am Stück niedergegart
mit Thymianjus,
Kartoffelmousseline und sommerlichem Gemüse (2)

vegetarische Variante:

Im Brickteig gebackener Dallenwiler Ziegenkäse
mit Sauce Hollandaise, Kartoffelmousseline
und sommerlichem Gemüse (3)

Joghurt-Limetten Panna cotta mit marinierten Beeren
und Himbeersorbet vom Buirähof Emmetti in Giswil (2,3)

HERBST

17. September – 18. November

Schweizer Nüsslisalat mit Ei,
Speck und knusprigen Croûtons (1)

vegetarische Variante:

Schweizer Nüsslisalat mit Ei,
gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons (3)

Weissweinsuppe mit Käsecroûtons (3)

Niedergegartes Rindsentrecôte
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
mit Preiselbeerjus
Butterspätzli,
Kürbis und Rosenkohl

saisonale Fleischalternative:

Hirschentrecôte am Stück gebraten
Aufpreis CHF 10.00 pro Person

vegetarische Variante:

Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Schnittlauch
und Herbstgemüse (3)

Vermicelles mit Kirsch, Meringue,
Rahm und glasierten Marroni (2,3)

WINTER

19. November – 28. Februar 2027

Randencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsepralinen,
marinierten Kürbiskugeln und Wildkräutersalat (3)

Bergkäsesuppe mit Preiselbeerkonfi (2,3)

Niedergegarter Obwaldner Kalbshohrücken
mit Feigenjus,
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:

Randensteak mit Randenjus
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2,3)

Zweierlei vom Lebkuchen, gebacken und Parfait
mit Zwetschgen und Vanille-Espuma (3)

VEGANE VARIANTE

Januar - Dezember

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing,
Kernser Edelpilzen, Brotcroûtons und Kernen (1,4)

oder

Randentatar mit Pommerysenf, Schnittlauch
und einem knusprigen Brotchip (3,4)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl aus dem «Paxmontana-Garten» (1,2,4)

Sellerieschnitzel mit Bergkräutersauce
Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse (1,2,4)

Schaumweinsüppchen
mit Apfelsorbet und frischer Minze (1,2,4)

3-Gang Menü vegan à CHF 55.00

4-Gang Menü vegan à CHF 69.00

Weitere vegane Variante gemäss unserem aktuellen à la carte-Speisekarten-Angebot.

DESSERTBÜFFET «PAXMONTANA»

Als krönenden Abschluss Ihres Menüs können Sie das **Dessert in Form eines Büffets** für einen **Aufpreis von CHF 14.00 pro Person** (ab 25 Personen) wählen. Bei einer Gesellschaft unter 25 Personen, empfehlen wir Ihnen alternativ den Dessertteller «Paxmontana».

Dessertbüffet «Paxmontana» in kleinen Gläsern und Stücken serviert
Süssigkeiten, Eisiges, Cremiges, Fruchtiges... je nach Saison

Das Büffet ergänzt mit einem Käsebrett?

Käseauswahl aus der Zentralschweiz
dazu knuspriges Brot und Früchtechutney/-senf

Aufpreis von CHF 14.00 pro Person

MITTERNACHTSSNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

Hot Dog «Paxmontana» (*auch vegetarisch möglich*)

Weisswürste mit Laugenbrezn und süssem Senf

CHF 10.50 pro Person pro Komponente

BANKETT-WEINKARTE

Hier finden Sie eine Auswahl an schönen und gut passenden Weinen, welche wir Ihnen für Bankettveranstaltungen und Gesellschaften bestens empfehlen können. Wünschen Sie eine grössere Auswahl, fragen Sie nach unserer Restaurant-Weinkarte.

Für Beratungen dürfen Sie uns jederzeit kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da.

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

75cl

Frankreich	Champagne Pol Roger Brut Réserve Maison Pol Roger, Epernay Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Hoflieferant im englischen Königshaus	89.00
Italien	Veneto Prosecco Treviso Extra Dry DOC Villa Trevi, Montebelluna Glera	52.00

WEISSWEINE

Schweiz	Waadtland Sélection Paxmontana blanche Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Chasselas	52.00
	Wallis Petite Arvine AOC Weinfamilie Albert Mathier & Söhne	59.00
Italien	Piemont Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	55.00
Spanien	Mallorca Nounat VdT Finca Binigrau, Biniali Prensal Blanco, Chardonnay	58.00
Frankreich	Loire Sancerre - Les Panseillots AC S. Fargette & G. Guillerault Sauvignon blanc	67.00

ROSÉWEIN

75cl

Italien

Lombardei

Sant'Emiliano
Chiaretto Valtenesi DOC
Azienda Agricola Pratello
Gropello, Marzemino, Barbera, Syrah

54.00

ROTWEINE

Schweiz

Waadtland

Sélection Paxmontana rouge
Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux
Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret

58.00

Graubünden

Maiavilla Pinot Noir Classic AOC
Weingut Heidelberg, H.P. Lampert, Maienfeld
Pinot Noir

63.00

Tessin

Castelrotto Ticino DOC Riserva
Tamborini SA, Lamone
Gold-Medaille Grand Prix du Vin Suisse
Merlot, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

75.00

Österreich

Burgenland

Blaufränkisch Jois
Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee
Blaufränkisch (Lemberger) / 18 Monate Barriqueausbau

79.00

Italien

Piemont

Elena la Luna Barbera d'Alba
Roberto Sarotto

62.00

Veneto

Amarone della Valpolicella classico DOC
Masi Agricola
Molinara, Corvina, Rondinella

84.00

Magnum 172.00

Apulien

Primitivo di Manduria DOCC
Ionis

52.00

Toskana

Rubino, Rosso Toscana IGT
Bulichella
Sangiovese, Cabernet, Merlot, Petit Verdot

57.00

Magnum 119.00

			75cl
	Il Bruciato		
	Zweitwein von Tenuta Guado al Tasso		62.00
	Marchesi Antinori		
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
	Poggio Valente DOCG		
	Fattoria Le Pupille, Maremma		75.00
	Sangiovese, Merlot		
	Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgehri DOC		
	Zweitwein von Tenuta dell'Ornellaia		95.00
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc		
Spanien	Ribera del Duero		
	Torre Albéniz Reserva DO		72.00
	Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez	Magnum	152.00
	Tempranillo, 25 Monate in Barriquefässer ausgebaut.	Dopp.-Mag.	310.00
	Priorat		
	Les Terrasses		78.00
	Bodegas Alvaro Palacios		162.00
	Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carinena, Syrah	Magnum	
	Jumilla		
	Juan Gil Selección Especial		
	Bodegas Juan Gil, Jumilla		58.00
	Monastrell		
Portugal	Dão		
	Terra Magna Reserva Dão DOC		
	Finca Terra Magna		62.00
	Touriga Nacional, Tempranillo, Jaen, Alfrocheiro		
Frankreich	Bordeaux, St. Emilion		
	Château Patris Querre		
	Grand Cru Classé		76.00
	Merlot		

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen als Kunde und der Hotel Paxmontana AG, 6073 Flüeli-Ranft, folgend als Hotel Paxmontana bezeichnet.

1. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für das Bereitstellen von Konferenz-, Bankett- und Seminarräumlichkeiten, sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotel Paxmontana, einschliesslich der allgemeinen Vermietung von Hotelzimmern. Es gelten ausschliesslich die Geschäftsbedingungen des Hotel Paxmontana. Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden auch dann nicht Vertragsinhalt, wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

2. Reservationen

2.1 Zwischen dem Kunden und dem Hotel Paxmontana kommt ein Vertrag zustande, wenn

a) eine Offerte des Hotel Paxmontana durch den Kunden schriftlich rückbestätigt wurde oder
b) eine Anfrage des Kunden durch das Hotel Paxmontana schriftlich bestätigt wurde. Änderungen des Vertragsinhalts sind erst verbindlich, wenn sie durch das Hotel Paxmontana schriftlich bestätigt wurden.

2.2 Die Annahmefrist für Offerten des Hotel Paxmontana beträgt 30 Tage, sofern keine abweichende Frist vereinbart wurde. Danach ist das Hotel Paxmontana nicht mehr an die Offerte gebunden. Das Hotel Paxmontana behält sich vor, aus wichtigem Grund von einer Offerte vor Ablauf der Annahmefrist zurückzutreten.

3. Änderungen der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem Hotel Paxmontana Änderungen der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Das Hotel Paxmontana ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten berechnet.

3.1 Die genaue Teilnehmerzahl ist dem Hotel Paxmontana spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage.

3.2 Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 5% gegenüber der bestätigten Anzahl von Teilnehmern, behält sich das Hotel Paxmontana vor, Annullationskosten in Rechnung zu stellen.

3.3 Der Veranstalter übermittelt dem Hotel Paxmontana spätestens 20 Tage vor dem Anlass das detaillierte Programm, Angaben zur Einrichtung der Räumlichkeiten, Art und Umfang der technischen Hilfsmittel, sowie alle Informationen, die das Hotel Paxmontana für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt. Vom Hotel Paxmontana erbetene zusätzliche Informationen sind vom Veranstalter mitzuteilen.

4. Rücktritt durch den Veranstalter

Absagen von Veranstaltungen müssen dem Hotel Paxmontana möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

4.1 Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Hotel Paxmontana die Stornierungskosten gemäss individuellem Vertrag, ansonsten gelten die folgenden Stornierungskosten:

- bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos
- 59 bis 31 Tage vor dem Anlass: 25% der reservierten Leistungen
- 30 bis 11 Tage vor dem Anlass: 50% der reservierten Leistungen
- 10 bis 1 Tag vor dem Anlass: 75% der reservierten Leistungen
- Am Tag des Anlasses: 100% der reservierten Leistungen

4.2 Wurden die reservierten Leistungen noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 100.00 pro Person als Grundlage.

5. Rücktritt durch den Privatgast

Absagen von Buchungen müssen dem Hotel Paxmontana möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Kostenlose Stornierungen sind bis 2 Tage vor Anreise möglich. Wenn die Annullation danach stattfindet, behält sich das Hotel vor, 100% der restlichen Leistungen zu verrechnen.

6. Rücktritt durch das Hotel Paxmontana

Das Hotel Paxmontana ist jederzeit berechtigt aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten. Wichtige Gründe sind insbesondere behördliche Auflagen und Verbote, Sicherheitsaspekte und Fälle höherer Gewalt sowie andere, vom Hotel Paxmontana nicht zu vertretende oder beeinflussbare Umstände. In diesen Fällen ist das Hotel Paxmontana bei der Organisation geeigneter Ersatzkapazitäten behilflich.

7. Zahlungsbedingungen

Rechnungen des Hotel Paxmontana sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Die berechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Kunde innerhalb der Zahlungsfrist keine Beanstandungen meldet.

7.1 Das Hotel Paxmontana behält sich die Anforderung einer Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistungen vor. Bei Reservationen mit ausländischer Rechnungsadresse oder Reservationen aus dem Ausland kann eine Anzahlung von 100% der reservierten Leistungen beansprucht werden.

7.2 Das Hotel Paxmontana behält sich vor, im Verzugsfalle die Kosten für Mahnungen, Adressermittlungen und Bonitätsprüfungen einschliesslich der Gebühren eines Rechtsanwalts zu erheben. Der Veranstalter erklärt sein Einverständnis mit der Berechnung dieser Kosten, auch soweit diese nach gesetzlichen Bestimmungen nicht oder nur teilweise erstattungsfähig sind.

7.3. Der Kunde haftet für den gesamten Rechnungsbetrag einschliesslich der von seinen Mitarbeitern, Hilfspersonen und den Veranstaltungsteilnehmern bezogenen Leistungen. Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden.

8. Haftung des Kunden

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Paxmontana für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Paxmontana dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

Sollte der Gast zu Schaden kommen oder mit den Leistungen des Hotel Paxmontana nicht zufrieden sein, so hat er dies dem Hotel unverzüglich zu melden, andernfalls kann er keine Rechte mehr geltend machen.

Die ausservertragliche Haftung richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen, vorbehalten bleiben weitergehende Haftungsbeschränkungen und Haftungsausschlüsse gemäss diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

8.1 Das Hotel Paxmontana lehnt jede Haftung für Verlust oder die Beschädigung der vom Kunden eingebrachten Gegenstände ab.

9. Bestimmungen

Die Zimmer dürfen nur zum vereinbarten Zweck der Übernachtung benützt werden. Das Hotel Paxmontana ist berechtigt, den Vertrag fristlos aufzulösen, wenn der Vertrag unter falschen oder irreführenden Angaben abgeschlossen worden ist oder das Zimmer nicht vertragsgemäss genutzt wird.

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel Paxmontana selbst erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat abgerechnet.

Anzeigen in Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet, Social Media) mit Hinweis auf die Veranstaltung im Hotel Paxmontana bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Hotel Paxmontana.

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit dem Hotel Paxmontana möglich.

Hat das Hotel Paxmontana begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden kann, so ist das Hotel Paxmontana berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

10. Schlussbestimmungen

10.1 Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

10.2 Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

10.3 Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Sarnen.

Stand Februar 2023