


PAXMONTANA
JUGENDSTIL-HOTEL
GASTHAUS

Gasthaus Paxmontana «am Dorfplatz»

Gastfreundschaft seit 1617



Herzlich willkommen im ältesten Gasthaus in Flüeli-Ranft

Schön, sind Sie unser Gast. Das heutige Gasthaus Paxmontana wurde im Jahr 1617 als Herrenhaus (Kaplaneihaus) erbaut. Es zählt nebst dem Wohn- und Geburtshaus des Heiligen Bruder Klaus zu den ältesten Häusern in Flüeli-Ranft. Der jeweilige Flüeli-Kaplan bewohnte das Haus und betrieb in den Räumen eine Gaststube. Er unterrichtete auch die Kinder im Schreiben und Religion.

Als der Bischof im Jahr 1908 das Betreiben von Gaststätten durch Geistliche untersagte, wechselte das Haus in der Folge mehrmals den Besitzer. Seit dem Jahr 2009 wird das ehemalige Kurhaus durch die Hotel Paxmontana AG als zweiter Betrieb neben dem Jugendstil-Hotel unter dem Namen Gasthaus Paxmontana geführt. Noch heute finden Sie zahlreiche Zeitzeugen aus der belebten Geschichte dieses ehemaligen Herrenhauses.

Wir freuen uns sehr, Sie mit unserem bayrisch angehauchten Angebot begrüssen und verwöhnen zu dürfen!

Einen schönen Aufenthalt in einem aussergewöhnlichen Ort und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Paxmontana-Familie
mit den Gastgebern

Max und Daniel



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan



«Paxmontana» Klassiker

Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte und bevorzugen Lieferanten aus der Region. Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns. Das von ihr gelieferte Rind-, Schweine und Kalbfleisch stammt aus der Schweiz und das Poulet aus der Schweiz oder Brasilien. Ebenfalls ist die Forelle in Schweizer Gewässern geschwommen

Alle Preisangaben sind in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Abendkarte

von 17.00 bis 20.00 Uhr erhältlich / sonntags von 17.00 bis 19.00 Uhr erhältlich

Vorspeisen

Lauwarmes Brezenknödel-Carpaccio

mit gebratenen Kernser Edelpilzen
und Kürbiskernvinaigrette

(3)

14.00

... mit Heublütenspeck

17.00

Lukewarm pretzel dumpling carpaccio
with roasted Kernser mushrooms and pumpkin seed vinaigrette
... with hay blossom bacon

«Brotzeit Plattn Gasthaus Paxmontana»

mit Wurst- & Fleischwaren von der Metzgerei
«Stutzer & Flüeler» sowie regionalen Käsen
dazu Holzofen UrDinkelbrot und Butter

22.00

Plate with sausage & meat products from the
butcher's shop "Stutzer & Flüeler" and regional cheeses
plus wood-fired original spelt bread and butter

Hausgemachter Bayrischer Obazda

garniert mit Zwiebeln, Radiserl und Essiggurken
dazu servieren wir eine frische Brezn

(3)

12.00

Homemade Bavarian Obazda
garnished with onions, radishes and gherkins served with a fresh pretzel

Bunter Blattsalat

mit eingelegten Radiserl, Cherrytomaten,
gehobeltem Bergkäse, Brezn-Croutons und Dressing
mit Kräutern aus dem «Gasthaus»-Garten

(3)

10.50

Colourful leaf salad with pickled radish, cherry tomatoes,
sliced mountain cheese, pretzel croutons and dressing with herbs
from the "Gasthaus" garden

Suppen

Klassische Rindskraftbrühe

mit Flädle und Wurzelgemüsestreifen

14.00

Classic beef broth with Flädle and root vegetable strips

Kartoffel-Lauchsuppe

mit feinem Kräuteröl

(2, 3, 4)

11.50

Potato and leek soup with fine herb oil

Vegetarische Hauptgänge

Deftige Kässpätzle

mit verschiedenen Obwaldner Alpkäsen
dazu Röstzwiebeln
und hausgemachter Apfelkompott

(3) klein 20.00
gross 26.00

Hearty Kässpätzle
with various Obwalden alpine cheeses, served with fried onions
and homemade apple compote

Kartoffel-Pilz-Gulasch

mit Kernser Pasta

(1, 3, 4) 24.00

Potato and mushroom goulash with pasta from Kerns

Hauptgang aus dem Wasser

Gotthard Alpenzander

pochiert in Sauce vom Sélection Paxmontana blanche
mit Champignons und Tomaten
dazu sautierter Blattspinat und Kräuterkartoffeln

(2) 36.00

Gotthard Alpine pikeperch poached in sauce from the Sélection Paxmontana blanche wine
with mushrooms and tomatoes, served with sautéed spinach leaves
and herb potatoes

Fleischgerichte

Altbayrisches «Böflamott»

Schmorbraten vom Rindsschulterspitz, 36 Stunden gegart
dazu Wurzelgemüse und Butterspätzle

39.00

Braised beef shoulder tip, 36 hours in the oven, served with root vegetables and buttered spaetzle

Wiener Schnitzel vom Obwaldner Kalb

von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler»
mit Preiselbeeren, glasierten bunten Karotten
und hausgemachtem Kartoffelsalat

klein 33.00
gross 42.00

Wiener Schnitzel from Obwalden veal from the butcher's shop "Stutzer & Flüeler"
with cranberries, glazed colourful carrots and homemade potato salad

Nachspeisen

Max' Kaiserschmarn im Gasthaus Pfand'l

mit Zwetschgenröster

(frisch zubereitet, ca. 20 Minuten)

(3)

18.50

Max' Kaiserschmarn with stewed plums
(freshly prepared, approx. 20 minutes)

Klassische Bayrischcreme

garniert mit Früchten der Saison

(3)

13.50

Classic Bavarian cream, garnished with seasonal fruit

Buirähofglace

vom Emmetti, von der Familie Eberli aus Giswil, pro Kugel

Rahmglace

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Joghurt

(2, 3)

4.50

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, yoghurt

Sorbets

Apfel, Erdbeere, Zwetschge,

Blutorange, Zitrone

(1, 2, 3, 4)

4.50

Apple, strawberry, plum, blood orange, lemon

Rahm

Cream

+1.50

Sorbet serviert mit Prosecco

Sorbet served with prosecco

+4.00

mit Vodka oder Geist

with vodka or spirit

+6.00

Getränkeangebot

Apéritif

Hugo Holunder, Prosecco, Soda, Minze			9.50
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orange			9.50
Weisswein gespritzt süss oder sauer		1 dl	7.50
Martini weiss	15%	4 cl	6.50
Cynar oder Campari mit Soda oder mit Orangensaft	16% / 30%	4 cl	6.50 +1.50
Ramazzotti	23%	4 cl	6.50
Fernet Branca	32%	4 cl	6.50
Appenzeller	29%	4 cl	7.00

Bier und Apfelwein

Appenzeller Bier Quöllfrisch naturtrüb, vom Fass			
Herrgöttli oder Panaché		2 dl	3.80
Stange oder Panaché		3 dl	4.80
Kübel oder Panaché		5 dl	6.50
Appenzeller Leermond, alkoholfrei		33 cl	4.50
Appenzeller Weizenbier in der Bügelflasche		5 dl	7.00
Fruchtig, frisch, feine Malzaromen mit angenehmen Hefenoten			
Erdinger Weissbier – Der Klassiker	5.3%	5 dl	7.50
Feinwürzig, spritzig und harmonisch		33 cl	5.50
Erdinger Urweisse		5 dl	8.50
Kräftige Hefenoten, typische Nuancen von reifer Banane und Gewürznelke			
Erdinger Weissbier, alkoholfrei		5 dl	7.50
Ramseier Suure Moscht, Apfelwein in der Bügelflasche		5 dl	6.00
mit oder ohne Alkohol			

Süssgetränke

Offenausschank	3 dl	4.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Citro	5 dl	5.00
Schweizer Apfelsaft, Rivella rot, Apfelschorle	1 l	8.50
Hausgemachter Eistee nach Saison	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
Gazosa Bellinzona	35 cl	5.50
Limone, Lampone, Arancia amara		
San Bitter Rosso	1 dl	4.50
Fever Tree Tonic Water	18 cl	5.20
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	18 cl	5.20
Orangensaft	2 dl	4.00

Mineral

Flüeli-Wasser	2 dl	2.50
frisch, gekühlt, gereinigt	3 dl	3.50
mit Kohlensäure (Sodawasser)	5 dl	4.50
oder ohne Kohlensäure (Tafelwasser)	1 l	6.50
Mineralwasser Knutwiler, in der Glasflasche mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	5.80

Spirituosen

Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Apricotine Urs Hecht, Gunzwil	40%	2 cl	9.50
Heuschnaps Hasliberg	25%	2 cl	8.00
Walden Gin Tonic 1st Unterwalden Gin, floral, süsslich-herb mit Fever Tree Tonic	43%	4 cl	16.00
Limoni Limoncino Brivio, Tessin	28%	4 cl	9.50
Baileys	17%	4 cl	7.50
Vodka Absolut	40%	4 cl	7.50
Whisky Oban, 14 Jahre	43%	4 cl	12.50
Pampero Rum	40%	4 cl	9.50
Grappa di Brunello, klar	43%	2 cl	9.00
Grappa Berta Elisi, barrique	43%	2 cl	11.50

Kaffee-/Tee-/Milchgetränke

Kaffee crème			4.50
Espresso			4.50
Doppelter Espresso			6.00
Schale, Cappuccino			5.00
Latte Macchiato			5.00
«Gasthaus»-Hauskaffee, mit Schlagrahm	25%	2 cl	8.50
Kaffee Baileys, mit Schlagrahm	17%	2 cl	7.50
Coretto Grappa	40%	2 cl	6.00
Kaffee Lutz Zwetschgen, Träsch, Chrüter	40%	2 cl	5.50
Tee Earl Grey, English Breakfast, Swiss Mountain Kräuter, Minze Premium, Kamille, Strawberry Früchte			4.50
Schoggi Caotina, warm oder kalt		3 dl	4.50
Ovomaltine, warm oder kalt		3 dl	4.50

Weinkarte

Schaumwein

Prosecco Treviso Extra Dry DOC	1 dl	8.00
Villa Trevi, Montebelluna, Veneto, Italien	75 cl	49.00
Glera		

Weissweine

Sélection Paxmontana blanche 2022	1 dl	7.50
Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe	75 cl	49.00
Lavaux, Waadtland, Schweiz		
Chasselas		

Megger Cuvée Blanche AOC 2022	1 dl	8.50
Weingut Letten, Meggen, Luzern, Schweiz	75 cl	55.00
Müller-Thurgau, Sauvignon blanc		

Weissburgunder trocken 2022	1 dl	7.80
Becker-Landgraf, Rheinhessen, Deutschland	75 cl	51.00
Weissburgunder (Pinot blanc)		

Cuvée Heidegg AOC, 2021/22	75 cl	61.00
Peter Schuler, Weingut Heidegg, Gelfingen, Luzern, Schweiz		
Chardonnay, Solaris, Pinot blanc		

Riesling Fuder 13 2022	75 cl	62.00
Weingut Van Volxem, Saar, Mosel, Deutschland		
Riesling		

Grüner Veltliner, 2020/21	75 cl	52.00
Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Österreich		
Grüner Veltliner		

Chardonnay New Style, 2021	75 cl	56.00
Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich		
Chardonnay im Barrique angebaut		

Roséweine

Megger Rosé AOC, 2022 75 cl 55.00
Weingut Letten, Meggen, Luzern, Schweiz
Garanoir, Pinot Noir

Terre Alte Rosato di Merlot, 2021 75 cl 57.00
Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin, Schweiz
Merlot

Rotweine

Sélection Paxmontana rouge, 2021 1 dl 8.00
Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe 75 cl 55.00
Lavaux, Waadtland, Schweiz
Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret

"Elena la Luna" Barbera d'Alba DOC, 2021 1 dl 8.80
Roberto Sarotto, Neviglie, Piemont, Italien 75 cl 61.00
Barbera

Heidegger «Cuvée Vigneron» Barrique AOC, 2020 75 cl 65.00
Peter Schuler, Weingut Heidegg, Gelfingen, Luzern, Schweiz
Blauburgunder, Cab. Dorsat, Cab. Jura, Cab. Sauvignon, Diolinoir

Lumano Merlot Ticino DOC, 2020 75 cl 56.00
Tamborini, Tessin, Schweiz
Merlot

Negromante Riserva, 2021 75 cl 78.00
Castello di Cantone, Capolago, Tessin, Schweiz
Cabernet Franc, Syrah, Merlot, 12 Monate in französischen Barriques

Pinot Noir trocken, 2018 75 cl 63.00
Weingut Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz, Deutschland
Pinot Noir

Blaufränkisch Jois. 2018/19 75 cl 79.00
Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich
Blaufränkisch (Lemberger), 18 Monate Barriqueausbau

Lagrein Colterenzio, 2022 75 cl 59.00
Kellerei Schreckbichl, Eppan, Südtirol, Italien
Lagrein

Rebo Mille 1, Garda Rosso DOC, 2018 75 cl 68.00
Az. Agr. Pratello, Lombardei, Italien 150 cl 139.00
Rebo, Merlot