

  
**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.

# Tageskarte

## Für den kleinen Appetit

ab 11.30 bis 18.00 Uhr erhältlich

**«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

**Bayrischer Wurstsalat**  
reichlich garniert, serviert mit Bauernbrot 18.00  
... zusätzlich mit Obwaldner Bergkäse 19.50

Bavarian sausage salad  
generously garnished, served with farmhouse bread  
... additionally with Obwaldner mountain cheese

**Kartoffel-Lauchsuppe**  
mit feinem Kräuteröl (2, 3, 4) 11.50

Potato and leek soup with fine herb oil

**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

**Tagesempfehlung**  
von 11.30 – 14.00 Uhr erhältlich

## Süsses

**Saisonaler Früchtekuchen** (3) 6.50  
...mit Rahm +1.50

Seasonal fruit pie

**Coupe «Apfelstrudl'»**  
Vanille- und Apfel-Glace  
mit karamellisierten Äpfeln, eingelegten Rosinen,  
Zimtsirup und Knusper (3) 12.50

Vanilla and apple ice cream  
with caramelised apples, pickled sultanas, cinnamon syrup and crispy

**«Apfelstrudl'»**  
Oder vielleicht doch das Original?  
Hausgemachter, lauwarmer Apfelstrudel  
mit Vanilleglace und Rahm (3) 14.50

Or maybe the original "Apfelstrudl"?  
Homemade, lukewarm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

**Affogato**  
eine Kugel Vanille-Glace mit heissem Espresso (2, 3) 9.00  
a scoop of vanilla ice cream with hot espresso

## 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 +1.50  
whipped cream

Sorbet serviert mit Prosecco +4.00  
Sorbet served with prosecco

mit Vodka oder Geist +6.00  
with vodka or spirit

# Getränkeangebot

## Apéritif

Hugo			9.50
Holunder, Prosecco, Soda, Minze			
Aperol Sprizz			9.50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange			
Weisswein gespritzt		1 dl	7.50
süss oder sauer			
Martini weiss	15%	4 cl	6.50
Cynar oder Campari	16% / 30%	4 cl	6.50
mit Soda oder mit Orangensaft			
Ramazotti	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

# Weine im Offenausschank

## Schaumwein

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

## Weissweine

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

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

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

## Rotweine

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

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

Wünschen Sie eine grössere Auswahl, fragen Sie nach der Weinkarte.