



Speisekarte

Lieber Gast

Als das Jugendstil-Hotel Paxmontana noch Kurhaus Nünalphorn hiess und die Fotos schwarz-weiss waren, hatte das Haus eine besondere Mitarbeiterin, eine vierbeinige. Ihr Name war Fanny und sie war ein Esel. Täglich machte sie sich in Begleitung eines Knaben auf den Weg hoch zur Alp Müllerschwand, welche auch dem Kurhaus-Besitzer Franz Hess gehörte. Auf der Alp angekommen und mit zwei schweren Milchkannen auf ihrem Traggestell geladen schickte man die treue Mitarbeiterin mit den Worten «Geh jetzt zurück, weisst ja den Weg.» zurück zum Kurhaus. Fanny wurde inzwischen durch motorisierte Vehikel abgelöst, unsere Vorliebe zu regionalen Produkten ist geblieben.



In Ihren Händen halten Sie unsere aktuelle Speisekarte. Eine Auswahl an saisonalen Gerichten mit kulinarischen Köstlichkeiten aus authentischen und regionalen Produkten finden Sie in dieser.

Wenn man im Restaurant Veranda sitzt, hat man viele der Produzenten der Produkte, welche von unserem Küchenteam verarbeitet werden, im Blickfeld. Schaut man links Richtung Brünig ist beispielsweise die Molkerei Schnider in Giswil beheimatet, welche Joghurts, Quark verschiedene Käse sowie die Alpenbutter liefert. Ebenfalls ist dort die Familie Eberli, vom Berg-Biohof Emmetti zu Hause, die unsere Bauernhofglaces produziert. Schweift man seinen Blick nach rechts, sieht man auf der gegenüberliegenden Seeseite nach Stalden, wo unser Hausbäcker bäckt. Aus Kerns werden die Edelpilze sowie die UrDinkel Pasta bezogen, von der bio-familia in Sachseln die Müesli-Produkte.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihre Paxmontana-Familie



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan



«Paxmontana» Klassiker

KALTE VORSPEISEN



Bergkäse-Tartelette mit gebeiztem Eigelb und Schnittlauch	(3)		20.50
Bergkäse-Tartelette mit fein geriebenem Trockenfleisch, gebeiztem Eigelb und Schnittlauch			21.50
Klassisches Tatar vom Obwaldner Rind von der Metzgerei «Stutzer & Flüheler» aus Kerns serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp			24.50

SALATE

Caesar Salad				
Lattich mit Parmesandressing, Obwaldner Ei, gehobeltem Alpkäse und Croûtons	(1,3)	klein gross	12.50 17.00	
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und knusprigen Croûtons	(1)	klein gross	16.50 23.50	
Bunte Innerschweizer Blattsalate mit gerösteten Kernen, Sprossen und Dressing nach Wahl: Hausdressing, Balsamicodressing oder französisches Dressing	(1,2,3,4) (1,2,3)	klein gross	9.50 13.50	
Verschiedene angemachte bunte Gemüsesalate und Blattsalat im Knusperkörbchen. Dressing nach Wahl: Hausdressing, Balsamicodressing oder französisches Dressing	(1,3)	klein gross	14.50 21.50	

Ergänzen Sie Ihren Salat mit Folgendem:

... gebratenen Kernser Edelpilzen	(2,3)	+	8.50
... gebratene Schweizer Pouletbrust	(1,2)	+	12.50

SUPPEN

Maiscremesuppe mit eingelegten Eierschwämmli	(2,3)		14.50
Suppe - nach Tagesempfehlung			11.50

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Steinpilzravioli in sämiger Sauce mit Belper Knolle	(3)	Hauptgang kl. Portion	37.50 28.50
Gebratener Sellerie mit einem Kartoffel-Kürbis Mille-feuille und Kürbiskerne	(1,2,3) vegan auf Anfrage	Hauptgang	36.00

HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER

Gebratenes Bremgartner Forellenfilet in Bergkräuterbutter mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse	(2)		39.00
Walliser Egliknusperli mit einem Kartoffel-Kürbis Mille-feuille, Sellerie und Kürbiskernen			45.50

FLEISCH- UND WILDGERICHTE



Klassisches Tatar vom Obwaldner Rind
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp

38.50



Zarte Leber vom Schweizer Kalb
in hausgemachter Kräuterbutter mit knuspriger Butterrösti
serviert – wie anno 1896 – im Silbergeschirr

(2)

41.00



Kalbs Cordon Bleu mit würzigem Obwaldner Bergkäse
dazu Zentralschweizer Pommes Frites und Herbstgemüse

46.00



Historischer Genuss regionaler Spezialitäten aus Obwalden

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard
serviert mit Kernser Edelpilzen an Heujus vom Ranft-Rain
dazu knusprige Butterrösti und Marktgemüse,
serviert - wie anno 1896 - im Silbergeschirr

(2)

45.00

Hirschentrecôte von der Hochwildjagd aus den Alpen
dazu Spätzli, Rotkrautpüree, Rosenkohlblätter
und eingelegte Preiselbeeren

45.00

Rehpfeffer aus dem Alpengebiet
mit Spätzli, Rotkrautpüree, Rosenkohlblätter
und eingelegte Preiselbeeren

43.00

NACHSPEISEN

Kalter Holunderblütencrêpe mit Holunderbeerenragout und Brösel	(3)	14.50
«Paxmontana» Karamellköppli mit Sauerrahmglace, Sanddorn und knusprigem Buchweizen	(2,3)	13.50
«lisi» Bündner Nusstorte mit Frischkäsecreme und Apfelsorbet	(3)	14.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringue und Rahm	(2,3)	10.50

KÄSE

Auserlesene Käsespezialitäten aus der Schweiz serviert mit Nuss-Früchtebrot, Trauben und saisonalem Chutney	(3)	18.00	24.00
---	-----	-------	-------

ERFRISCHENDE SORBETS VOM BAUERNHOF

Zwetschge 3 Kugeln Zwetschgensorbet mit klarem Zwetschgenwasser Vieille Prune von Urs Hecht	(1,2,3,4)	14.50 + 2.50
Calvados 3 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados	(1,2,3,4)	16.00
Apfel 3 Kugeln Apfelsorbet mit «B'schorle» alkoholfrei «Apfel, Birne und Malz»	(1,2,3,4)	14.50

BELIEBTE COUPES

klein

Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	(2,3)	10.00	14.00
--	-------	-------	-------



Eiskaffee – «gerührt, nicht geschüttelt» Kaffee- und Vanilleglace gerührt, mit Rahm	(2,3)	9.00	13.00
--	-------	------	-------

Herbst-Coupe «Nesselrode» Vermicelles mit Kirsch, Vanilleglace, Meringue, Rahm und glasierte Marroni	(2,3)	11.50	14.50
--	-------	-------	-------

BUIRÄHOF- GLACES

Sorbets

vom Emmetti, von der Familie Eberli aus Giswil, pro Kugel Apfel, Himbeer, Zwetschge und Zitrone	(1,2,3,4)		4.50
--	-----------	--	------

Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt und Haselnuss	(2,3)		
Rahmzuschlag	(2,3)		1.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte und bevorzugen Lieferanten aus der Region. Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns. Das von ihr gelieferte Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammt aus Obwalden. Der Hirsch sowie das Reh aus den Alpen, Österreichs. Die Fische sind ausschliesslich aus Schweizer Gewässern und nachhaltiger Schweizer Zucht.



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Fleisch- & Fischspezialitäten	Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW Villiger Hof, Fenkrieden, AG Alfred von Escher, ZH Bianchi AG, ZH
Milchprodukte & Cerealien	Bauernhof Paul und Edith von Flüe, Flüeli-Ranft, OW Molkerei Schnider, Giswil, OW Bauernhof Emmetti, Giswil, OW Käserei Odermatt, Dallenwil, NW Erich von Atzigen, Chretzenalp, OW bio-familia AG, Sachseln, OW Bergkäserei Marbach AG, Marbach im Entlebuch, UNESCO Biosphäre der Schweiz, LU
Brot	Beck Berwert, Stalden, OW Fredy`s Backwaren AG, Baden, AG
Eier	Bauernhof Rohrer, Flüeli-Ranft, OW
Gemüse & Pasta	Kernser Pasta AG, Kerns, OW Safr Genuss-Manufaktur, Luzern, LU Mundo AG, Rothenburg, LU Kernser Edelpilze GmbH, Kerns, OW

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.