



Menu

Carte de menu

swiss
historic
hotels

■ evaluata
ISO 9001

Dear guest

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

You are holding our seasonal menu in your hands. 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 Müllerschwand, 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 Fanny has meanwhile been replaced by motorized vehicles, our preference for regional products has remained.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 Ranfttrain. 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 avez entre les mains notre carte saisonnière. 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 Ranfttrain. 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

Mountain cheese tartlet
with marinated egg yolk and chives

*Tartelette au fromage de montagne
avec du jaune d'œuf mariné et de la ciboulette*

(3)

20.50

Mountain cheese tartlet with finely grated dried meat,
marinated egg yolk and chives

*Tartelette au fromage de montagne
avec de la viande séchée finement râpée,
du jaune d'œuf mariné et de la ciboulette*

21.50



Classic beef tartare made from Obwalden beef
from the «Stutzer & Flüeler» butcher's shop in Kerns
served with toast and Alpine butter from Fluonalp

*Tartare classique de bœuf d'Obwald
de la boucherie «Stutzer & Flüeler» de Kerns
servi avec du pain grillé et du beurre des Alpes de la Fluonalp*

starter / entrée 24.50

Salad / Salades

	Caesar salad Lettuce with parmesan dressing, chopped egg, grated Alpine cheese and croûtons	(1,3)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	12.50 17.00
	<i>Salade caesar</i> <i>Laitue avec vinaigrette au parmesan, oeuf haché,</i> <i>fromage râpé et croûtons</i>			
	Lamb's lettuce with egg, fried bacon and crispy croutons	(1)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	16.50 23.50
	<i>Salade de mâche aux œufs, au lard poêlé</i> <i>et aux croûtons croustillants</i>			
	Colourful leaf salad bouquet with roasted seeds, sprouts and a dressing of your choice: House dressing, balsamic dressing or French dressing	(1,2,3,4)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	9.50 13.50
	<i>Bouquet de salades vertes colorées avec des graines grillées,</i> <i>des pousses et une vinaigrette au choix:</i> <i>Vinaigrette maison, vinaigrette au vinaigre balsamique ou</i> <i>vinaigrette française</i>			
	Various dressed colourful vegetable and leaf salads in a crispy basket Choice of dressing: House dressing, balsamic dressing or French dressing	(1,3)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	14.50 21.50
	<i>Diverses salades de légumes colorées assaisonnées</i> <i>et salade verte en corbeille croustillante</i> <i>Vinaigrette au choix :</i> <i>Vinaigrette maison, vinaigrette au vinaigre balsamique ou</i> <i>vinaigrette française</i>			
Add the following to your salad:	... served with roasted mushrooms from Kerns <i>... servi avec des champignons nobles de Kerns rôtis</i>	(2,3)	+	8.50
Complétez votre salade avec ce qui suit :	... pan-fried slices of Swiss chicken breast <i>... tranches de blanc de poulet suisse poêlées</i>	(1,2)	+	12.50

Soups / Soupes

Cream of corn soup with pickled chanterelles <i>Velouté de maïs aux chanterelles marinées</i>	(2,3)		14.50
Soup - according to the daily recommendation <i>Soupe - selon la recommandation du jour</i>			11.50

Vegetarien / Végétarien

Ravioli stuffed with porcini mushrooms in a creamy sauce with Belper Knolle cheese <i>Raviolis farcis aux cèpes dans une sauce crémeuse au fromage Belper Knolle</i>	(3)	main course small portion	37.50 28.50
Roasted celery with a potato and pumpkin mille-feuille and pumpkin seeds <i>Céleri rôti accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre et de potiron et de graines de potiron</i>	(1,2,3)	main course	36.00

Out of the water / Hors de l'eau

Pan-fried Bremgartner trout fillet in mountain herb butter with pan-fried potatoes and autumn vegetables <i>Filet de truite de Bremgarten poêlé au beurre aux herbes de montagne, accompagné de pommes de terre sautées et de légumes d'automne</i>	(2)		39.00
Deep-fried perch from Valais with a twist of pumpkin, celery and pumpkin seeds <i>Perche frite du Valais accompagnés d'un mille-feuille de pommes de terre et de potiron, de céleri et de graines de potiron</i>			45.50

Meat dishes / Plats de viande



Classic beef tartare made from Obwalden beef
from the «Stutzer & Flüeler» butcher's shop in Kerns
served with toast and Alpine butter from Fluonalp

38.50

*Tartare classique de bœuf d'Obwald
de la boucherie «Stutzer & Flüeler» de Kerns
servi avec du pain grillé et du beurre des Alpes de la Fluonalp*



Obwalden Natura veal liver fried in butter and herbs
with crispy «Rösti» - served like on 1896 - on the silver plate

(2)

41.00

*Foie de veau «Obwalden Natura» frit au beurre et aux herbes
avec du rösti beurré -servi comme en 1896 - dans l'assiette en argent*



Veal cordon bleu with savoury Obwalden mountain cheese
served with Central Swiss fries and autumn vegetables

46.00

*Cordon bleu de veau au fromage de montagne épicé d'Obwald
accompagné de pommes frites et de légumes d'automne*

Historical enjoyment of regional specialities from Obwalden

Tenderly pan-fried Obwalden Natura veal paillard
served with fine mushrooms from Kerns in a hay jus from Ranft-Rain
accompanied by crispy butter rösti and market vegetables,
served – just as in 1896 – on silverware



Un délice historique à base de spécialités régionales d'Obwald

(2)

45.00

*Paillard de veau «Natura» d'Obwald, cuit à point
servi avec des champignons de Kernser à la sauce au foin du
Ranft-Rain, accompagné de rösti croustillants au beurre et
de légumes du marché, servi – comme en 1896 – dans de la vaisselle en
argent*

Game dishes / Plats de gibier

Venison entrecôte from the Alpine big game hunt
served with small flour dumplings, red cabbage purée,
Brussels sprout leaves and pickled cranberries

45.00

*Entrecôte de chevreuil issue de la chasse au gros gibier alpin,
servie avec des petites boulettes à la farine, une purée de chou rouge,
des feuilles de choux de Bruxelles et des airelles marinées*

Venison stew from the Alps
accompanied by small flour dumplings, red cabbage purée,
Brussels sprout leaves and pickled cranberries

43.00

*Ragoût de chevreuil des Alpes
accompagné de petites boulettes de farine, d'une purée de chou rouge,
de feuilles de choux de Bruxelles et de canneberges marinées*

Desserts / Desserts

Chilled elderflower crêpe with elderberry ragout and breadcrumbs <i>Crêpe froide aux fleurs de sureau avec ragoût de baies de sureau et chapelure</i>	(3)		14.50
«Paxmontana» caramel pudding with sour cream ice cream, sea buckthorn and crispy buckwheat <i>«Paxmontana» flan au caramel accompagné de glace à la crème aigre, d'argousier et de sarrasin croustillant</i>	(2,3)		13.50
Our Grisons nut cake with cream cheese frosting and apple sorbet <i>Notre gâteau aux noix des Grisons avec une crème au fromage frais et un sorbet à la pomme</i>	(3)		14.50
Vermicelli of sweet chestnut puree enriched with cherry brandy, meringue and whipped cream <i>Purée de marrons sucrée en forme de vermicelles avec meringue et crème chantilly</i>	(2,3)		10.50

Cheese / Fromage

Regional cheese selection served with fruit bread, candied nuts and fig mustard <i>Sélection de fromages régionaux servi avec du pain aux fruits, noix confites et moutarde aux figues</i>	(3)	big portion small portion	21.50 17.50
--	-----	------------------------------	----------------

Sorbets creations / Créations de sorbets

Plum			
3 scoops of plum sorbet with clear plum brandy with Vieille Prune by Urs Hecht Gunzwil			14.50
<i>Prune</i>	(1,2,3,4)		+2.50
<i>3 boules de sorbet à la prune avec de l'eau-de-vie de prune claire avec Vieille Prune d'Urs Hecht, Gunzwil</i>			
Calvados			
3 scoops of apple sorbet with Calvados			16.00
<i>Calvados</i>	(1,2,3,4)		
<i>3 boules de sorbet à la pomme avec Calvados</i>			
Apple			
3 scoops of apple sorbet with non-alcoholic Bschorle «Apple, pear and malt»			14.50
<i>Pomme</i>	(1,2,3,4)		
<i>3 boules de sorbet à la pomme avec du Bschorle sans alcool «Pomme, poire et malt»</i>			

Farm ice cream / Glaces paysanne

Sorbets	Apple, raspberry, plum and lemon			
Sorbets	<i>Pomme, framboise, pruneau et citron</i>	(1,2,3,4)	per ball / par boule	4.50
Creamy	Vanilla, chocolate, coffee, yoghurt and hazelnut			
Crèmeux	<i>Vanille, chocolat, café, yaourt et noisette</i>	(2,3)		
	Whipped cream / <i>Supplément crème chantilly</i>	(2,3)		1.50

Popular coupes / Coupes populaire

small portion /
petite portion



Coupe Denmark Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream <i>Coupe Danemark</i> <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly</i>	(2,3)	10.00	14.00
«Paxmontana Ice coffee» - stirred, not shaken Coffee and vanilla ice cream stirred served with whipped cream <i>Café glacé «Paxmontana»</i> <i>Glace au café et à la vanille brassée avec crème chantilly</i>	(2,3)	9.00	13.00
Coupe Nesselrode Vermicelli of sweet chestnut puree enriched with cherry brandy, vanilla ice cream, meringue, whipped cream and glazed chestnuts <i>Coupe glacée Nesselrode</i> <i>Vermicelles au kirsch, glace à la vanille, meringue,</i> <i>crème chantilly et marrons glacés</i>	(2,3)	11.50	14.50

All prices are in CHF and include VAT.
Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Our staff will be happy to provide information, on request, about any ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

We place great importance on regional produce and give preference to local suppliers. We source our meat mainly from the butcher's shop Stutzer & Flüeler AG in Kerns. The beef, veal and pork they supply come from Obwalden. The red deer and roe deer come from the Alps in Austria. The fish are sourced exclusively from Swiss waters and sustainable Swiss fish farms.

Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Nous accordons une grande importance aux produits régionaux et privilégions les fournisseurs locaux. Nous nous approvisionnons principalement en viande auprès de la boucherie Stutzer & Flüeler AG à Kerns. La viande de bœuf, de veau et de porc qu'elle nous livre provient d'Obwald. Le cerf et le chevreuil proviennent des Alpes autrichiennes. Les poissons proviennent exclusivement des eaux suisses et d'élevages suisses durables.



Our local partners – *Notre partenaires régionaux*

Meat specialties **Spécialités de viande**

Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW
Villiger Hof, Fenkrieden, AG
Alfred von Escher, ZH
Bianchi AG, ZH

Dairy products & cereals **Produits laitiers et céréales**

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

Bread **Pain**

Beck Berwert, Stalden, OW
Fredy`s Backwaren AG, Baden, AG

Eggs / Oeufs

Bauernhof Rohrer, Flüeli-Ranft, OW

Vegetables & pasta **Légumes et pâtes**

Kernser Pasta AG, Kerns, OW
Safr Genuss-Manufaktur, Luzern, LU
Mundo AG, Rothenburg, LU
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns, OW