

Hochzeits- Dokumentation 2025



HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort, um Ihren schönsten Tag im Leben zu feiern?

Bei uns sind Sie genau richtig. Denn wir bieten Ihnen eine kulinarisch hochstehende Küche, einen kompetenten, freundlichen Service und eine spektakuläre Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt und den Sarnersee.

Hochzeiten im Jugendstil-Hotel Paxmontana bleiben für alle eine unvergessliche Erinnerung!

Wir legen grossen Wert auf die persönliche Beratung. Und falls Sie die Zeit finden, unser Haus gleich selbst zu besichtigen, sind wir überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre unseres Hauses auch Sie begeistern wird.

Wir freuen uns auf Sie!

ÜBERSICHT:

Geschichte des Hotels	Seite 3
Grösse der Räumlichkeiten	Seite 4
Allgemeine Informationen	Seite 7
Apéro Vorschläge	Seite 11
Menüvorschläge	Seite 14
Mitternachtssnacks für Zwischendurch	Seite 21
Bankett-Weinkarte	Seite 23
Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 28
Exklusiv Vermietung	Seite 29
Checkliste: an alles gedacht?	Seite 30
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 31



DIE GESCHICHTE DES PAXMONTANA

Das Kurhaus Nünalphorn ist 1896 vom 31-jährigen lokalen Hotelpionier Franz Hess-Michel erbaut worden. 1898 wurde die Veranda angebaut und 1906 ist das Gebäude auf die heutige Grösse im Jugendstil erweitert worden.

Selbstversorgend hat Franz Hess-Michel einen Landwirtschaftsbetrieb mit Kühen, Pferden, Schweinen und Bienen, eine Molkerei, Bäckerei, Mosterei und eine Sägerei betrieben. Er legte ein weitverspanntes Netz von Spazierwegen und eigens gefertigte Exkursionskarten in die nähere Umgebung an. Ein hoteleigener Cricket- und Tennisplatz, ein Turnplatz und die Wandelhalle standen den Gästen für körperliche Er-tüchtigung zur Verfügung.

Diese Vergangenheit ist nur allzu ersichtlich: Der einzigartige Laubengang (Allee) zum Hotel, die Fassade mit den Türmen, die olivfarbigen, mit Blattgold versehenen Stuckaturen an den Decken, die mit Nussbaum gefliesten Buchen-Parkettböden, die Neo-Renaissance Bilder in der Veranda sind nur einige Zeugen der Zeitgeschichte.

Von 2009 bis 2011 wurde dieses ausserordentliche Bijou der Architektur mit Liebe zum Detail, Sensibilität und Leidenschaft aufwendig restauriert und aufgefrischt.

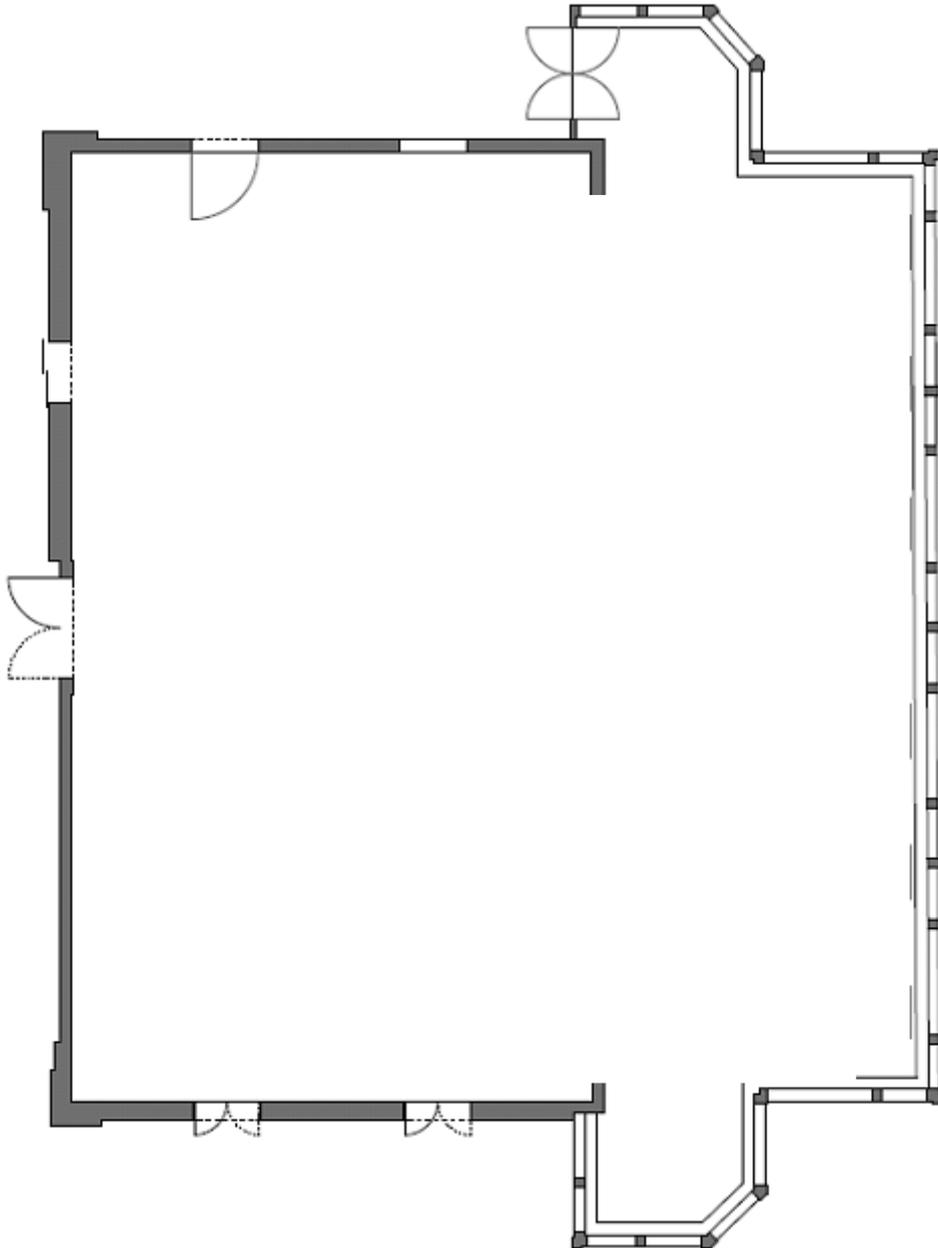


GRÖSSE DER RÄUMLICHKEITEN

Bezeichnung Tagungsraum	Konzert	Bankett	Apéro	Fläche (m ²)	Höhe (m)	Breite (m)	Länge (m)
Historischer Speisesaal mit Veranda	160	150	250	186	3.10 bis 3.30	4.50 bis 7.65	13.50 bis 14.20
Gartensaal Gross	100	75	140	105	2.95	13.30	7.80
Huetstock/ Garten Saal 1	30	25	40	35	2.95	4.40	7.80
Nünalphorn/ Garten Saal 2	30	20	40	35	2.95	4.35	7.80
Widderfeld/ Garten Saal 3	30	20	40	35	2.95	4.40	7.80
Grosser Salon	45	35	50	50	3.30	6.60	6.75
Kleiner Salon	x	10	x	26	3.20	5.35	5.00
Damensalon	25	16	40	35	3.20	7.30	4.80
Restaurant Veranda	x	140	x	172	3.15	4.10	40.55
Raum der Stille	70	40	60	60	2.95	6.40	9.50
Hotelbar mit Rosensalon	x	x	50				
Turmbar 4. Stock auf Anfrage	x	x	x	x	x	x	x
Laube beim Gasthaus	60	50	80	50	2.80	4.70	10.70

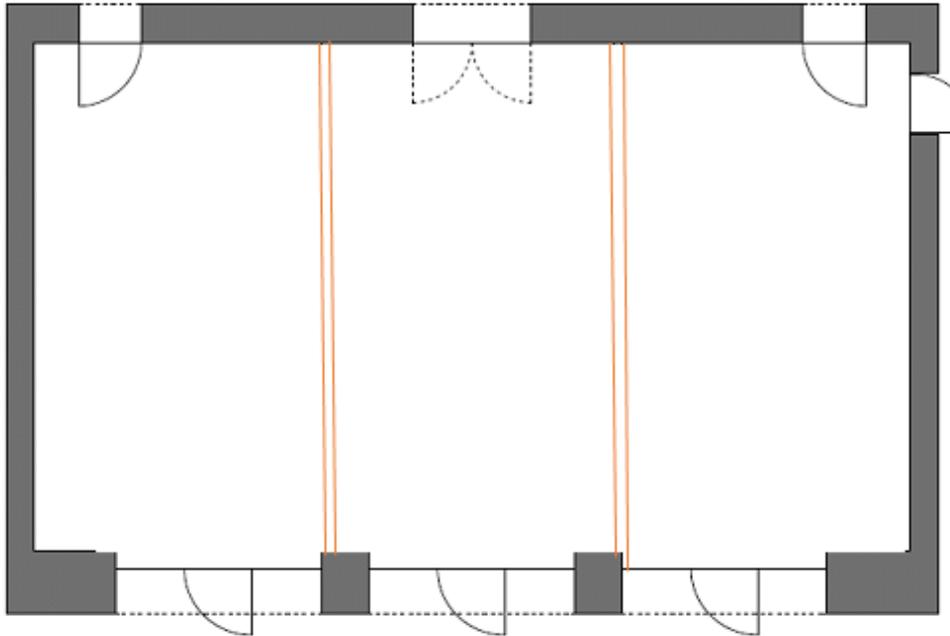


Historischer Saal

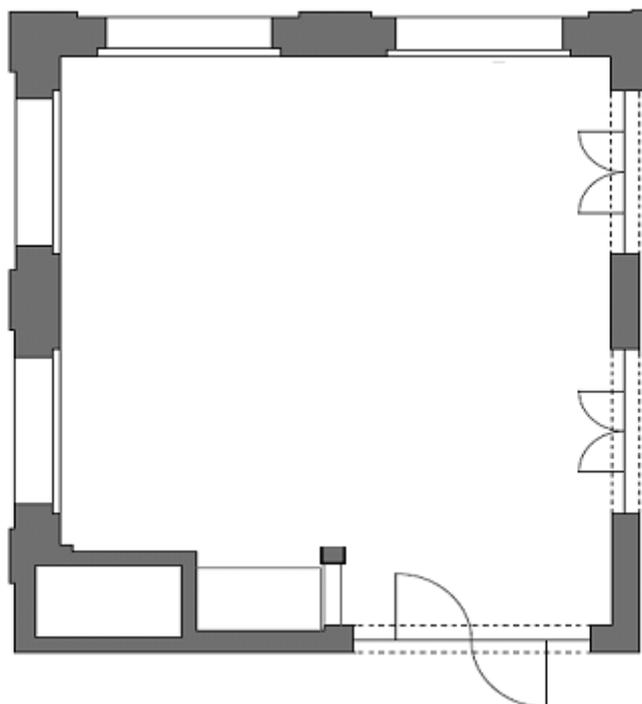


Gartensaal

Der Gartensaal besteht aus 3 verbindbaren Räumen, die einzeln oder zusammen gebucht werden können und durch eine Trennwand abgetrennt werden können.



Grosser Salon



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Ablauf** Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit, wir helfen Ihnen gerne, beim Programmablauf für Ihren schönsten Tag.
- Anreise**
- Auto:**
Anfahrtsweg ab Luzern:
- Autobahn A2 Richtung Gotthard
 - Im Lopper-Tunnel (Pilatus) Abzweigung rechts auf A8 Richtung Sarnen/Interlaken
 - Ausfahrt Sarnen Süd/Sachseln
 - Kreisel links Richtung Sachseln
 - Dorfmitte Sachseln Abzweigung links nach Flüeli-Ranft
 - 7 Minuten bis nach Flüeli-Ranft
- Öffentlicher Verkehr:**
- Mit dem Zug nach Luzern
 - Umsteigen auf die Zentralbahn Richtung Giswil/Interlaken
 - Aussteigen in Sachseln Bahnhof
 - Postauto nach Flüeli-Ranft, Endstation «Flüeli-Ranft, Dorf»
- Ausserordentlicher Aufwand** Wir behalten uns vor, bei besonderen Bestuhlungsformen oder Umbauten während dem Anlass, eine Umbaupauschale zu verrechnen.
Ebenfalls bei besonders starken Reinigungsarbeiten, welche für uns nach Ihrem Anlass anfallen. Danke für Ihr Verständnis.
- Beamer / Leinwand** Stellen wir Ihnen für Ihren Event kostenlos zur Verfügung.
- Blumendekoration** Unsere Hausfloristin:
blumenbinderei – Andrea Baumann
Kägiswilerstrasse 9, 6064 Kerns
041 661 09 09, blumenbinderei@bluewin.ch,
<https://www.blumenbinderei.ch/>
- Gerne dürfen Sie auch selbst die Dekoration organisieren und mitbringen...
- Bus** Koch Reisen AG, Gorgen 2, 6074 Giswil
041 675 11 79, info@koch-reisen.ch
- DJ** www.djdubi.ch oder www.baerenhochzeit.ch
- Flüeli-Kapelle** Buchen Sie die Borromäus Kapelle frühzeitig bei der Kaplanei, Ansprechperson; Lisa Hüppi, Herrenmattli 2, 6073 Flüeli-Ranft
041 660 14 80, kaplanei.flueli@bluewin.ch

- Fotograf** Marie-Christine Möller Photography
078 886 79 80, www.mariechristinemoeller.com
Samuel Büttler Photographie
079 752 77 22, www.samuelbuettler.ch
- Freie Trauung** Draussen auf unserer Meinradsruh-Wiese hinter dem Gasthaus möglich.

Zeremoniebegleitung aus der Region:
Ruth Jordi – 076 336 21 02
ruth@wunschzeremonie.ch - www.wunschzeremonie.ch
- Hochzeitstorte** Gerne empfehlen wir Ihnen für Ihre Torte ganz nach Ihren Wünschen die Confiseurin Migi in Kerns (Agros-Preissieger)
Migis Schoggi-Gädäli, Familie Durrer-Ramsauer
Hostatt, Flüelistrasse 40, 6064 Kerns, 079 108 14 62
migis.schoggi@bluewin.ch, www.migis-schoggi-gaedeli.ch
- Hotelbar** Geniessen Sie einen Aperitif oder einen Schlummertrunk an unserer gemütlichen Bar. Diese ist täglich von 09.00 bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet (oder nach Absprache).
- Hotelzimmer** Wir verfügen über 83 Zimmer im Jugendstil-Hotel. Gleichzeitig stehen Ihnen 16 gemütliche und einfachere Zimmer im Gasthaus Paxmontana zur Verfügung.

Ersparen Sie Ihren Gästen die Heimfahrt und reservieren Sie unsere einzigartigen Zimmer mit der aussergewöhnlichen Sicht auf die umliegenden Berge. Am nächsten Morgen erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbüffet bis 10.00 Uhr (am Sonntag bis 10.30 Uhr), bei welchem Sie gemeinsam den Tag Revue passieren lassen können.

Bei Feierlichkeiten nach Mitternacht gilt ein Mindestkontingent von 20 Hotelzimmer im Jugendstil-Hotel.

Bitte senden Sie uns mindestens 45 Tage vor Anreise die Gästeliste inklusive Adressen zu, herzlichen Dank!
- Lieferanten** Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns, OW. Milchprodukte beziehen wir grösstmöglichst von der Molkerei Schnider in Giswil, sowie dem Bauernhof Emmetti in Giswil und das Brot von der Bäckerei Berwert in Stalden, OW.
- Makeup & Hair** Frau Petra von Moos, Flüeli-Ranft, Telefon 041 661 01 50
- Menükarten** Wir schreiben für Sie ein Menü mit dem passenden Wein, wählen Sie einen persönlichen Titel für Ihren Anlass.

Mitternacht	Ab 00.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Vielen Dank!
Nachtzuschlag/ Verlängerung im Saal	Ab 00.30 Uhr CHF 350.00 pro Stunde bis 01.30 Uhr. Damit garantieren wir Ihnen auch nach Mitternacht einen aufmerksamen Service. Nach 01.30 Uhr können Sie kostenlos bis 03.00 Uhr an der Hotelbar den Abend ausklingen lassen. Aufgrund anderer Hotelgäste gilt Musik & Tanz bis allerspätestens 02.00 Uhr. Danke für Ihr Verständnis.
Parkplätze	Sie können mit dem Auto direkt vor den Haupteingang fahren und Ihr Gepäck ausladen. Danach bitten wir Sie das Fahrzeug auf einen der kostenlosen Parkplätze zu parkieren. Wir haben 25 Parkplätze auf der Talseite des Hauses. Weitere kostenlose Parkplätze finden Sie vorne auf dem Dorfplatz sowie beim Gasthaus Paxmontana.
Personenanzahl	Bitte melden Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass.
Probeessen	...kann grösstenteils realisiert werden. Bitte beachten Sie, dass gewisse Produkte nicht für 2 Personen zubereitet werden können (Büffets, Braten etc.). Verrechnet wird der Menüpreis.
Rauchen	Unser Haus ist rauchfrei! Möchten Sie trotzdem auf das Rauchen nicht verzichten, so nutzen sie eine der zahlreichen Aufenthaltsbereiche im Freien. Vielen Dank!
Saalmiete	verrechnen wir keine...
Trauzeugen «Tätschmeister»	Wir freuen uns, Ihr «Tätschmeister» vor dem Anlass kennen zu lernen und mit ihm/ihr die Programmzeiten abzustimmen.
Table Top	Tischwäsche und Servietten stehen für Sie zur Verfügung.
Trauringe	Sie möchten einen einzigartigen Ring? Lassen Sie sich ein zahlbares Unikat erstellen: Goldschmiede Lindinger, Herr Noldy Lindinger Engelbergstrasse 2, 6370 Stans, 041 611 15 66
Zapfengeld	Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen? Wir erlauben uns ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 7.5 dl Flasche zu verrechnen und CHF 70.00 bei einer Magnum Flasche. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 90.00 pro Flasche.



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan



APERÓ-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 13.50 pro Person

Gemischtes Obwaldner Trockenfleisch-Tatar
auf knuspriger Brotscheibe

Marinierter Bergkäse von Bauern aus der Region (2,3)

Hausgemachte Blätterteigstangen mit Bergkräuter-Dipsauce (1,3,4)

5 Komponenten

CHF 22.50 pro Person

Saisonale Suppe - kalt oder warm – in der Espressotasse (1,2)

Caesar Salad (ohne Poulet) im Schälchen (2,3)

Grillierte 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 34.50 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

Kräuter-Crêpes gefüllt mit Gemüse, Obwaldner Rohschinken oder
Kernser Edelpilzen mit «Schnider»-Frischkäse und frischen Kräutern

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





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?

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 unser regionales Menü.

REGIONALES MENÜ «PAXMONTANA»

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

Heusuppe mit Heu vom Ranftrain und Bergkräutern (2,3)

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 grünem Minze-Espuma
und 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

Caesar Salad
Lattich mit Parmesandressing, Obwaldner Ei,
gehobeltem Käse und Croûtons (3)

Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüsestroh
(je nach Saison warm oder kalt serviert) (1,2,3,4)

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)

Zweifarbige 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 frei zusammen. Saisonale Gerichte finden Sie auf einer Zusatzkarte.

Die Richtpreise lauten wie folgt:

3-Gang-Menü à CHF 65.00 pro Person

4-Gang-Menü à CHF 79.00 pro Person

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

FRÜHLING

11. April – 12. Juni

Weisses Spargelmousse mit norwegischem Rauchlachs,
Balsamico-Rhabarber-Kompott und Dill (2)

vegetarische Variante:

Weisses Spargelmousse mit eingelegtem Fenchel,
Balsamico-Rhabarber-Kompott und Dill (2)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl (1,2,3,4)

Niedergegartes Obwaldner Kalbsnierstück
mit Morchelrahmsauce
Kernser UrDinkel-Tagliatelle
und Frühlingsgemüse

vegetarische Variante:

Bärlauch-Risotto mit gebratenen Morcheln,
gepickelten Radiesli und Frühlingslauch (2,3)

Hausgemachtes Erdbeerparfait
mit Minze-Espuma und Meringue (2,3)

SOMMER

13. Juni – 18. September

Mediterranes Antipastigemüse
mit Schangnauer Büffelmozzarella, Rucola und Grissini (3)

Kaltschale von Dreierlei Melone mit Prosecco und Minze (1,2,3,4)

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

vegetarische Variante:

Piccata vom Dallenwiler Geisskäse
mit Himbeer-Tomatensauce
Kräuterkartoffeln und Brokkoli (3)

Joghurtmousse mit Aprikosen-Rosmarinkompott,
weisse Schokoladenstreusel und Baumnusscrumble (3)

HERBST

19. September – 20. November

Obwaldner Bergkäsemousse
mit Heublütenspeck,
Zwetschgenkompott und Nüsslisalat garniert (2)

vegetarische Variante:

Obwaldner Bergkäsemousse
mit karamellisierten Birnen im Tartelette,
Zwetschgenkompott und Nüsslisalat garniert (3)

Kürbissuppe mit seinem Öl (2,3)

Hirschpfeffer «Paxmontana»
mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons
Bergkräuterspätzli
und Herbstgemüse

vegetarische Variante:

Risotto von Kernser Edelpilzen mit Trüffel-Espuma,
Junglauch, konfierten Tomaten und Alpkäsechips (2,3)

Heu-Mascarponecreme parfümiert mit Heublüten-Kräuterlikör,
Biskuit und Trauben (3)

WINTER

21. November – 28. Februar 2026

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

Marroni-Portweinsuppe (2,3)

Niedergegartes Obwaldner Kalbsnierstück
mit Dörrfrüchtejus,
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:
Gefülltes Wirsingköpflli mit Bergkräutersauce
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2,3)

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

VEGANE VARIANTE

Januar - Dezember

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing,
Kernser Edelpilzen, Brotcroûtons und Kernen (1,3,4)

oder

Saisonales Gemüsetatar mit Kräutermayo, gepickelte Radiesli und Brotchips (1,3,4)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl aus dem «Paxmontana-Garten» (1,2,3,4)

Saisonal gefüllte Zucchetti mit Ratatouille,
Kräuterkartoffeln und pikantem Tomaten-Espuma (1,2,3,4)

Kokosnuss-Panna Cotta
mit karamellisierter Ananas und frischer Minze (1,2,3,4)

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.

ZEITLOSE GAUMENFREUDE

Januar bis Dezember

Saisonales Gemüsetartar
mit eingelegten Zwiebeln,
Kräutermayonnaise und Brotchips (3)

Tomatencremsuppe (2,3)

Gebratene Maispouardenbrust
mit «Paxmontana blanche»-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse (2)

oder

Gebratenes Römerswiler Lachsforellenfilet
mit «Paxmontana blanche»-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse (2)

vegetarische/vegane Variante:

Kartoffel-Pilz-Gulasch
mit Kernser Pasta und Schnittlauchcreme (1,3,4)

Dessertteller «Paxmontana»
mit auserlesenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie (3,4)
(aus 4 Komponenten bestehend)

3-Gang Menü à CHF 65.00

4-Gang Menü à CHF 79.00

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 9.00 pro Person. Bitte fragen Sie uns nach dem Angebot.

Sorbets als Zwischengang (1,2,3,4)

Alle Sorbets sind hausgemacht vom Bauernhof 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 8.50 pro Person.

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

Gersauer Käsekuchen (3)

CHF 8.50 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

Roséwein

Italien

Lombardei

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

54.00

Weissweine

75cl

Schweiz

Waadtland

Sélection Paxmontana blanche
Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux
Chasselas

52.00

Wallis

Petite Arvine AOC
Weinfamilie Albert Mathier & Söhne
Petite Arvine

59.00

Italien

Piemont

Langhe Arneis DOC
Roberto Sarotto
Arneis

55.00

Spanien

Castilla-Léon

Verdejo Rueda DO
Bodegas Val de Vid
Arneis

49.00

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

Rotweine

75cl

Schweiz

Waadtland

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

58.00

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 DOCG
Ionis

52.00

Südtirol

Lagrein Colterenzio
Kellerei Schreckbichl, Eppan
Lagrein

59.00

Toskana

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

57.00

Magnum 119.00

Il Bruciato
Zweitwein von Tenuta Guado al Tasso
Marchesi Antinori
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

62.00

Poggio Valente DOCG
Fattoria Le Pupille, Maremma
Sangiovese, Merlot

75.00

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgehri DOC
Zweitwein von Tenuta dell'Ornellaia
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

95.00

			75cl	
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		
		Bodegas Alvaro Palacios		78.00
		Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carinena, Syrah	Magnum	162.00
	Jumilla	Juan Gil Selección Especial		
		Bodegas Juan Gil, Jumilla		
		Monastrell		58.00
	Portugal	Dão	Terra Magna Reserva Dão DOC	
Finca Terra Magna				
Touriga Nacional, Tempranillo, Jaen, Alfrocheiro			58.00	
Frankreich	Bordeaux, St. Emilion	Château Patris Querre		
		Grand Cru Classé		
		Merlot	76.00	



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Jugendstil-Hotel Paxmontana

Das Jugendstil-Hotel Paxmontana verfügt über 83 traumhafte Zimmer. Alle Zimmer sind komplett renoviert und verfügen über Dusche oder Bad/WC, grösstenteils Balkon, Fernglas (Fern-seher) sowie einer Sitzecke mit Tisch und Sesseln und WLAN.

Jedes Zimmer begeistert durch eine atemberaubende Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt.

Spezialpreise ab 15 Zimmer in Verbindung mit einem Hochzeitsfest:

Mai - Oktober

Preise pro Doppelzimmer und Nacht CHF 240.00 – 265.00

Preise pro Einzelzimmer und Nacht CHF 150.00 – 165.00

November - April

Preise pro Doppelzimmer und Nacht CHF 210.00 – 245.00

Preise pro Einzelzimmer und Nacht CHF 130.00 – 150.00

Gasthaus Paxmontana

Zudem bietet unsere Dependance, das Gasthaus Paxmontana 16 liebevoll eingerichtete Zimmer. Diese verfügen über Dusche/WC, Feld-Stecker (Fernseher).

Spezialpreise ab 15 Zimmer in Verbindung mit einem Hochzeitsfest:

Mai - Oktober

Preise pro Doppelzimmer und Nacht CHF 150.00 – 155.00

Preise pro Einzelzimmer und Nacht CHF 95.00 – 100.00

November - April

Preise pro Doppelzimmer und Nacht CHF 120.00 – 145.00

Preise pro Einzelzimmer und Nacht CHF 80.00 – 90.00

Das Check-in und Check-out erfolgt im Jugendstil-Hotel Paxmontana.
Check in ab 15.00 Uhr/ Check out bis 11.00 Uhr

EXKLUSIV-VERMIETUNG

Feiern Sie exklusiv mit Ihrer Familie und Freunden!

Gerne können Sie das Jugendstil-Hotel Paxmontana exklusiv mieten. Sie haben alle Räumlichkeiten für Ihren schönsten Tag im Leben zur Verfügung und können diese individuell nutzen.

Um eine Exklusiv-Vermietung garantieren zu können, ist ein Mindestumsatz zu generieren. Wie dieser zu Stande kommt, können Sie selbst entscheiden. Sollte es weniger sein, werden wir Ihnen die Differenz als Saalmiete in Rechnung stellen. Sollte die erbrachte Leistung diesen Betrag überschreiten, wird er zusätzlich in Rechnung gestellt.

Der Mindestumsatz ist von Anreise, ca. 15.00 Uhr bis Abreise, spätestens um 11.00 Uhr zu erreichen.

Umsatz Sommer CHF 40'000

Umsatz Winter CHF 32'500

CHECKLISTE: AN ALLES GEDACHT?

Konnten wir Sie überzeugen? Das freut uns sehr!

In einem Gespräch mit unserer Bankettabteilung nehmen wir gerne Ihre Wünsche entgegen und besprechen die Details.

Die untenstehende Liste hilft Ihnen bei den Vorbereitungen und gibt uns wichtige Informationen, die wir für eine perfekte Organisation benötigen.

♡ Wunschtermin _____ mögliches Alternativdatum _____

♡ Anzahl Erwachsene _____ / Anzahl Kinder und Jugendliche _____

(Alter? – Essen sie das Menü oder wünschen sie ein Kindermenü?)

♡ Tagesprogramm und Ablauf: Was passiert wo und wann?

♡ Aperó (Zeit, Ort, Rahmen, Getränke- und Snackauswahl)

♡ Uhrzeit: Beginn und Ende der Feier. Ist eine Verlängerung gewünscht? Bis wann?

♡ Hochzeitsmenü _____

♡ Sind Vegetarier oder Allergiker dabei? _____

♡ Hochzeitstorte: Organisieren Sie diese selbst oder wünschen Sie Kontaktdaten aus der Region? _____

♡ Getränke: Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Spirituosen

♡ Wie stellen Sie sich die Tischordnung vor? Erstellen Sie eine Sitzordnung und Namenskartchen? _____

♡ Möchten Sie die Tischdekoration selbst, oder über unsere Hausfloristin organisieren? _____

♡ Menükarten: Welchen Titel dürfen wir schreiben? In welcher Sprache? _____

♡ Wünschen Sie eine Tanzfläche sowie technische Hilfsmittel? (Musikanlage, Mikrofon, Leinwand und Beamer etc.) _____

♡ Programmablauf am Abend: Abendessen, Unterbrüche, Reden, Tanz, Torte etc.

♡ Wer ist Ansprechperson im Vorfeld, wer während des Festes?

(Namen, Anschriften, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) _____

♡ Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Zahlen Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst? Gibt es sonstige Extras, welche die Gäste selbst bezahlen?

♡ Wünschen Sie Kontaktdaten eines Fotografen, für Unterhaltung und Musik? _____

♡ Was ist Ihnen ganz allgemein besonders wichtig? Gibt es etwas, auf das wir speziell achten sollten? _____

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