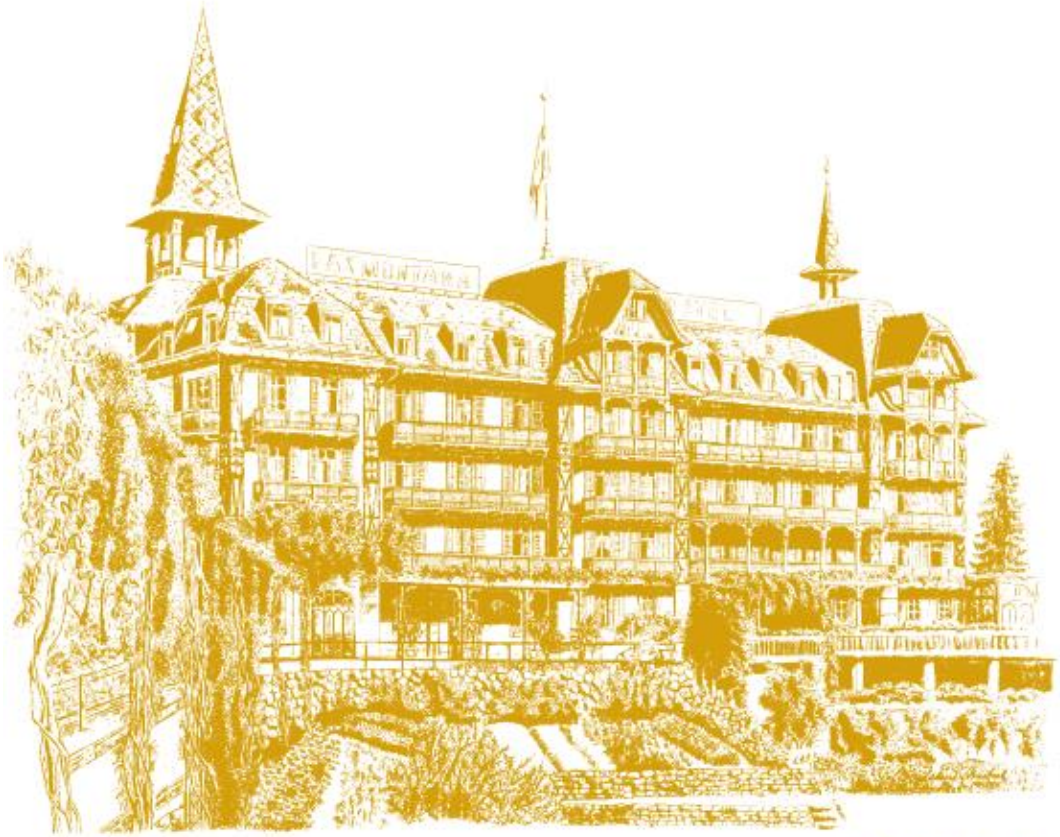
PAXMONTANA
JUGENDSTIL-HOTEL

Mittagskarte



Jugendstil-Hotel PAXMONTANA

evaluata ISO 9001 14001

Recommended by Switzerland Tourism
Swiss Historic Hotel

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 Müllernschwand, 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 Mittagskarte. 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 «Paxmontana» Klassiker

Vorspeisen

Karamellisierter grüner Spargel mit Obwaldner Rohschinken an einem kleinen Salatbukett mit Bärlauchvinaigrette	(1,2)	21.50
Klassisches Rindstatar serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp		24.50
Carpaccio vom Obwaldner Rind mit Estragon-Mayo, Rucola und Älggi Alp Bergkäsechips	(1,2)	26.00
Kleiner grüner Salat mit Gemüsestreifen an Hausdressing	(1,2,3,4)	9.00
Bunter Innerschweizer Blattsalate an Hausdressing mit mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Sprossen	(1,2,3,4)	13.50
… serviert mit gebratenen Kernser Edelpilzen und Kräutern	(2,3)	17.50
… serviert mit sautierten ASC Selva Riesenkrevetten (3 Stk.)	(2)	23.50
… serviert mit gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind	(2)	24.50

Suppen

Spargelcremesüppchen mit hausgemachtem Thymianöl	(2,3)	12.50
… serviert mit knusprigem Obwaldner Schinken	(2)	15.50
Geeistes Gurkensüppchen mit Mandeljoghurt, Gin, Dill und einem Hauch Minze	(1,2,3,4)	13.50
… serviert mit Streifen vom norwegischen Rauchlachs	(1,2)	16.50

Fleischgerichte

Klassisches Rindstatar 37.50
serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp

Zarte Leber vom Schweizer Kalb (2) 39.50
in Butter und Kräutern gebraten
dazu knusprige Butterrösti
serviert – wie anno 1896 – im Silbergeschirr

Cordon bleu von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» 41.00
mit Zitrone, buntem Gemüse
und knusprigen Innerschweizer Kartoffelstäbchen

Typisches aus der Region

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard (2) 42.00
serviert mit sautierten Kernser Edelpilzen, Zwiebeln und Kräutern
an Heujus vom Ranftrain, dazu knusprige Butterrösti
und buntes Gemüse, serviert - wie anno 1896 - im Silbergeschirr

Hauptgang aus dem Wasser

Gebratenes Schweizer Forellenfilet aus Römerswil (1,2) 38.00
mit Tomatenluft und bunten Cherrytomaten
auf reichhaltigem Bohnen-Cassoulet mit Knoblauch
und Rosmarin aus unserem hauseigenen Garten

Vegetarische Hauptgänge

Fiorelli Bärlauch (2,3) kl. Portion 24.00
mit weiss-grünem Spargelragout, Hauptgang 29.00
gebratenen Kernser Edelpilzen und Cherrytomaten

Rotes Randenrisotto (2,3) kl. Portion 24.00
mit süss-sauer eingelegten Radiesli, Hauptgang 29.00
traumhaftem Rosenblütenschaum
und Rosenblütenblättern

Nachspeisen

Quarkcreme mit Aprikosenkompott (2,3) 10.50
Ingwerschaum, Haselnusskrokant und Zitronenthymian

Hausgemachter Rüeblikuchen (3) 13.50
mit roter Beerenfruchtsauce und Karamell-Vanille-Rahmhaube

Panna cotta «Pina Colada» (1,2,3,4) 12.50
mit Kokosnussmilch, Vanille und Ananaskompott

Erfrischende Bauernhof Sorbets

Alte Zwetschge (1,2,3,4) 17.50
3 Kugeln Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune von der Brennerei Urs Hecht, Gunzwil

Calvados (1,2,3,4) 16.00
3 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados

Apfel (1,2,3,4) 14.50
3 Kugeln Apfelsorbet
mit Bschorle alkoholfrei «Apfel, Birne und Malz»

Beliebte Coupes

Coupe Dänemark (3) kl. Port. 10.00
Vanilleglace mit Felchlin Schokoladensauce und Rahm 14.00

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

Coupe Frühlingsfrische (1,3) kl. Port. 11.50
Apfel-, Zitronen- und Blutorangensorbet 14.50
mit Fruchtsauce und frischen Früchten

Buirähof-Glaces vom Emmetti

von der Familie Eberli aus Giswil, pro Kugel 4.50

Sorbets: Apfel, Erdbeere, Zwetschge, Blutorange und Zitrone

Rahmglaces: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie und Joghurt

Rahmzuschlag 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. Die auserwählten ausländischen Spezialitäten beziehen wir ebenfalls über unsere einheimischen Lieferanten.

Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns. Das von ihr gelieferte Kalb- und Schweinefleisch stammt aus Obwalden und das Rindfleisch aus der Innerschweiz. Die Forelle ist in Schweizer Zucht-Gewässern geschwommen. Der Zander stammt aus der Schweiz. Der Lachs beziehen wir aus nachhaltiger Zucht in Norwegen. Bei der Wahl der Fischherkunft legen wir grossen Wert. Bewusst haben wir uns für nachhaltige Fischprodukte mit dem MSC-Label zum Schutz des Lebens in den Ozeanen entschieden. Die Selva Krevetten stammen aus ASC-zertifizierten, besonders umweltfreundlichen Aquakulturen, betrieben von traditionellen Bauern-Familien im grossen Mekong-Delta in Südvietnam.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

Fleisch- & Fischspezialitäten	Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW Dörig & Brandl AG, Schlieren, ZH Mérat AG, Rothenburg, LU
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 Meringue Atelier, Kerns OW
Gemüse & Pasta	Pasta Röthlin AG, Kerns, OW Mundo AG, Rothenburg, LU Kernser Edelpilze GmbH, Kerns, OW

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.