



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 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 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



Tomaten-Tartelette mit Holunderblüte und karamellisiertem Ziegenkäse dazu knackiger Fenchelsalat	(3)		21.50
Klassisches Tatar vom Obwaldner Rind von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp			24.50
Burrata mit gebratenem Pfirsich, Pistazie, Rucola, Gurke und Cous cous	(3)	klein gross	19.50 31.50

SALATE

Caesar Salad Lattich mit Parmesandressing, Obwaldner Ei, gehobeltem Alpkäse und Croûtons	(1,3)	klein gross	12.50 17.00
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)	+	6.50
... gebratene Schweizer Pouletbrust-Scheiben	(1,2)	+	9.50

SUPPEN

Geröstete Peperoni-Gazpacho mit Wassermelone und Mandeln	(1,2,3,4)	13.50
Suppe - nach Tagesempfehlung		11.50

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Ravioli mit frischem Sommertrüffel Kartoffel-Espuma und Stunden Ei von Familie Rohrer, Flüeli-Ranft	(3)	Hauptgang kl. Portion	39.50 29.50
BBQ-Blumenkohl mit einem luftig gebackenen Kartoffelkissen, Räuchermandeln und Rüebl	(3)	Hauptgang	36.00

HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER



Gebrautes Schweizer Forellenfilet in Bergkräuterbutter mit Bratkartoffeln und Sommergemüse	(2)	39.00
Sanft gegarte Lachsforelle mit sämigem Weizen, Kohlrabi und Kräuter		43.00

FLEISCHGERICHTE



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 Sommergemüse

46.00

Obwaldner BBQ Rindsrippe, ausgelöst
serviert mit luftig gebackenen Kartoffelkissen und Rüeblì

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

NACHSPEISEN

Joghurt-Limetten Panna cotta mit Gurke und Zitronensorbet	(2,3)	13.50
Vanillemousse mit Mandelkuchen, Kirschen und Marzipancreme	(3)	14.50
Blaubeer-Schokoladentarte mit Waldbeer-Joghurt Glace	(3)	14.50

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

BUIRÄHOF- GLACES

Sorbets

Apfel, Erdbeere, Himbeere, Zwetschge und Zitrone	(1,2,3,4)
--	-----------

Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Joghurt und Waldbeer-Joghurt	(2,3)	
Rahmzuschlag	(2,3)	1.50

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

Sommer-Coupe «Paxmontana»
Himbeersorbet und Vanilleglace
mit Pfirsich, Pistazie und Rahm

(2,3)

11.50 14.50

KÄSE

Regionale Käse-Selektion
serviert mit Früchtebrot, Nüssen und Feigensenf

(3)

17.50 21.50

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 Zentralschweiz. Die Forelle, sowie der Saibling sind 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 Südvietsnam.



Mitten im Herzen der Schweiz, in Kerns, produziert die Kernser Pasta AG seit 1936 mit viel Liebe zum Detail einzigartige Pasta-Spezialitäten von höchster Qualität. Alle Produkte enthalten 100% natürliche Zutaten.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

Fleisch- & Fischspezialitäten

Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW
Seinet AG, Luzern, LU
Fischzucht Spielhofer, Römerswil, LU
Villiger Hof, Fenkrieden, AG

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.