



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 Fanny has meanwhile been replaced by motorized vehicles, our preference for regional products has remained.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

Tomato tartlet with elderflower and caramelised goat's cheese served with a crisp fennel salad

Tartelette à la tomate, aux fleurs de sureau et au fromage de chèvre caramélisé, accompagnée d'une salade de fenouil croquant

(3)

21.50



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

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

starter / entrée 24.50

Burrata with pan-fried peach, pistachios, rocket, cucumber and couscous

Burrata aux pêches grillées, pistaches, roquette, concombre et couscous

(3)

starter / entrée 19.50
large / grand 31.50

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 caeser</i> <i>Laitue avec vinaigrette au parmesan, oeuf haché,</i> <i>fromage râpé et croûtons</i>			
	Colourful leaf salad bouquet with roasted seeds, sprouts and a dressing of your choice: House dressing, balsamic dressing or French dressing			
	<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>	(1,2,3,4)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	9.50 13.50
	Various dressed colourful vegetable and leaf salads in a crispy basket Choice of dressing: House dressing, balsamic dressing or French dressing			
	<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>	(1,3)	small / <i>petit</i> large / <i>grand</i>	14.50 21.50
Add the following to your salad:	... served with roasted mushrooms from Kerns ... <i>servi avec des champignons nobles de Kerns rôtis</i>	(2,3)	+	6.00
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)	+	9.50

Soups / Soupes

Roasted sweet peppers gazpacho with watermelon, almonds <i>Gaspacho aux poivrons grillés avec pastèque, amandes</i>	(1,2,3,4)		13.50
Soup - according to the daily recommendation <i>Soupe - selon la recommandation du jour</i>			11.50

Vegetarien / Végétarien

Ravioli with summer truffles from Safra-Genussmanufaktur served with potato espuma and free-range eggs from the Rohrer family, Flüeli-Ranft <i>Raviolis aux truffes d'été de Safra-Genussmanufaktur accompagnés d'une mousse de pommes de terre et d'un œuf cuit à la coque de la famille Rohrer, Flüeli-Ranft</i>	(3)	main course small portion	39.50 29.50
BBQ cauliflower with a light potato cushion, smoked almonds and carrots <i>Chou-fleur grillé au barbecue, servi sur un lit de pommes de terre aérien, avec des amandes fumées et des carottes</i>	(2,3)	main course	36.00

Out of the water / Hors de l'eau



Fried Swiss trout fillet in mountain herb butter with pan-fried potatoes and summer vegetables <i>Filet de truite suisse poêlé au beurre aux herbes de montagne accompagné de pommes de terre sautées et de légumes d'été</i>	(2)		39.00
Tenderly cooked salmon trout served with creamy wheat and turnips <i>Truite saumonée cuite à feu doux accompagné de blé crémeux et de navets</i>	(2)		43.00

Meat dishes / Plats de viande



Classic tartare of 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 obwaldien
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 summer vegetables

46.00

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

Obwald-style BBQ beef ribs, boneless
served with light, fluffy baked potato cakes and carrots

46.00

*Côtes de bœuf d'Obwald au barbecue, désossées
servies avec des galettes de pommes de terre légères au four
et des carottes*

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



(2)

45.00

*Un délice historique à base de spécialités régionales d'Obwald
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*

Desserts / Desserts

Yoghurt and lime panna cotta with cucumber and lemon sorbet <i>Panna cotta au yaourt et au citron vert avec concombre et sorbet au citron</i>	(2,3)		13.50
Vanilla mousse with almond cake, cherries and marzipan cream <i>Mousse à la vanille avec gâteau aux amandes, cerises, et crème au pâte d'amandes</i>	(3)		14.00
Blueberry and chocolate tart served with wild berry yoghurt ice cream <i>Tarte aux myrtilles et au chocolat accompagnée d'une glace au yaourt aux fruits des bois</i>	(3)		14.50

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

Farm ice cream / Glaces paysanne

Sorbets	Apple, strawberry, raspberry, plum and lemon	(1,2,3,4)	per ball / par boule	4.50
Sorbets	Pomme, fraise, framboise, pruneau et citron			
Creamy	Vanilla, chocolate, coffee, caramel, yoghurt and wild berry yoghurt	(2,3)		
Crèmeux	Vanille, chocolat, café, caramel, yaourt et yaourt aux fruits des bois			
	Whipped cream / Supplément crème chantilly	(2,3)		1.50

Popular coupes / Coupes populaire



Coupe Denmark
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
Coupe Danemark
Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly

(2,3)

small portion /
petite portion

10.00

14.00

«Paxmontana Ice coffee» - stirred, not shaken
Coffee and vanilla ice cream stirred served with whipped cream
Café glacé «Paxmontana»
Glace au café et à la vanille brassée avec crème chantilly

(2,3)

9.00

13.00

Summer coupe «Paxmontana»
Raspberry sorbet and vanilla ice cream
with peach, pistachio and whipped cream
Coupe estivale «Paxmontana»
Sorbet à la framboise et glace à la vanille
avec des morceaux de pêche, des pistaches et de la crème chantilly

(2,3)

11.50

14.50

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

About ingredients in the meals, which could release allergies or intolerances, will inform you our friendly staff on request. We attach great importance to regional products and prefer to source our produce from the local region. The selected foreign specialties are also obtained from our local suppliers.

Our meat is mainly from the Stutzer & Flüeler butchery in Kerns. The veal and pork it supply come from Obwalden and the beef is from central Switzerland. The stag and the roe deer from Austria or Germany. The trout swam in Swiss waters, as well as the char. The salmon is from sustainable breeding in Norway.

Les ingrédients dans notre repas, qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, vont informer nos collaborateurs, si vous demandez. Nous privilégions les produits régionaux et faisons appel à des fournisseurs locaux. Nous nous adressons également à nos fournisseurs locaux pour nos spécialités étrangères qui sont soigneusement sélectionnées.

La grande majorité de notre viande vient de chez Stutzer & Flüeler boucherie à Kerns. La viande de veau et de porc qu'ils nous livrent vient du canton d'Obwald et la viande de bœuf de Suisse centrale. Le cerf et la biche d'Autriche ou d'Allemagne. La truite a parcouru les eaux suisses, ainsi que le carboniser. Le saumon provient d'un élevage durable en Norvège.



Right in the heart of Switzerland, in Kerns, Kernser Pasta AG has been producing unique pasta specialties of the highest quality with great attention to detail since 1936. All products contain 100% natural ingredients.

Our local partners – *Notre partenaires régionaux*

Meat specialties *Spécialités de viande*

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

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