

Hochzeits- Dokumentation



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.

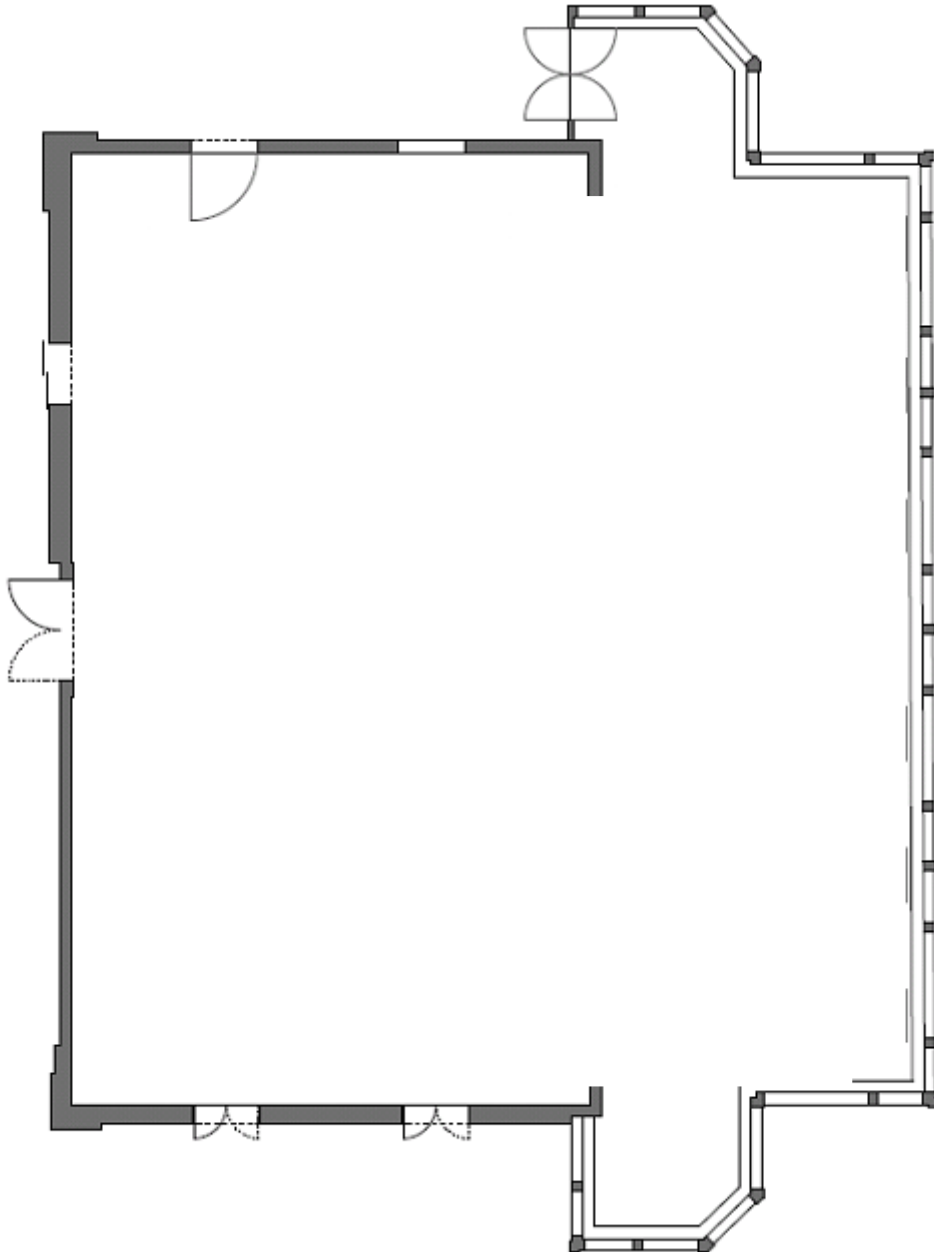


GRÖSSE DER RÄUMLICHKEITEN

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

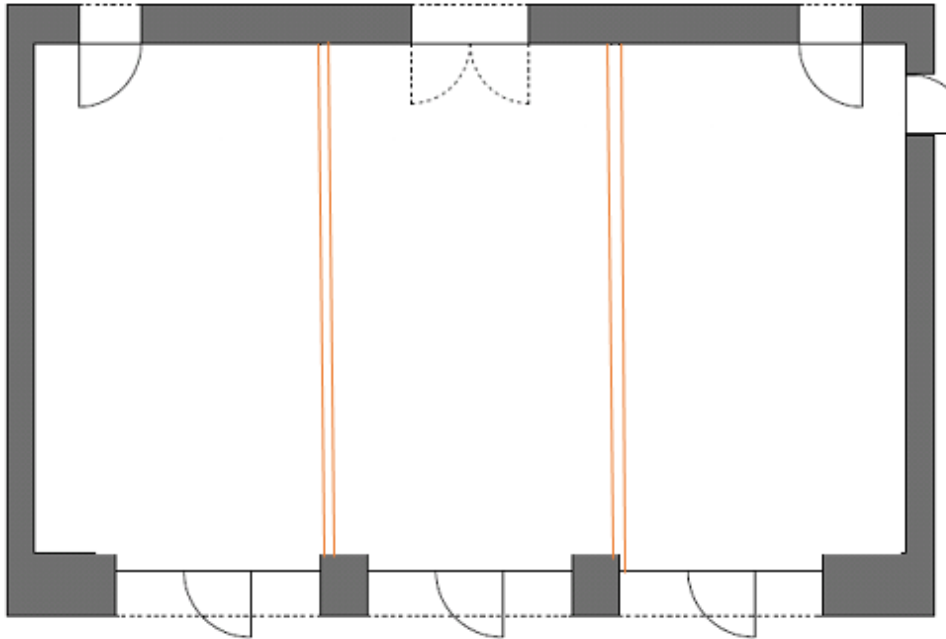


Historischer Saal

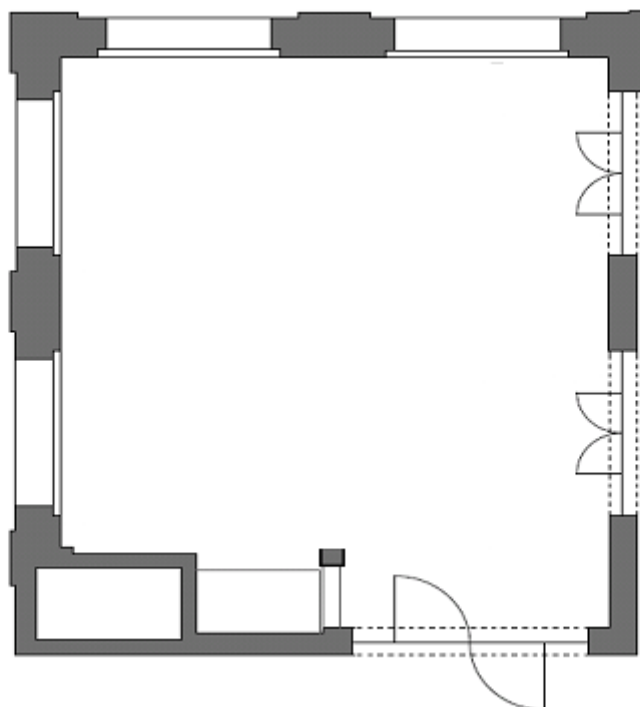


Gartensaal

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:
blumen | binderei – 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.diehochzeitsdjs.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 (Agrospreissieger) 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.
Lieferanten	Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns, OW sowie der Hans Felder Fleischproduktion AG, Schwyz, SZ. Käse und Milchprodukte beziehen wir grösstmöglichst von der Molkerei Schnider in Giswil, sowie dem Bauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft 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.
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.
- Zimmer** Lassen Sie auch Ihre Gäste nicht mehr weit fahren, sondern 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.
- Bitte senden Sie uns mindestens 45 Tage vor Anreise die Gästeliste inklusive Adressen zu, herzlichen Dank!



(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 (2)
 Mariniertes 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)
 Vollkorn-Tortilla mit Hummus (1,3,4)
 Grillierte Champignons (1,2,3,4)
 Belegte Bauernbrote (mit Alpbuttermilch, Salatgarnitur und wahlweise mit: Alpkäse, Rauchlachs, Obwaldner Rohschinken, Kochschinken oder Trutenbrust oder gemischt)
 Rauchlachstatar mit frischen Aromen aus unserem Garten (1,2)

8 Komponenten

CHF 34.50 pro Person

Saisonale Suppe - kalt oder warm – in der Espressotasse (1,2)
 Knackige Gemüsesticks mit Bergkräuter-Dipsauce und Currysauce (1,2,3,4)
 Falafel aus Kichererbsen und Schweizer Randen mit Tomaten-Dattel-Salsa und Hummus (1,2,3,4)
 Kräuter-Crêpes gefüllt mit Gemüse, Rauchlachs, 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 (2)





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 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 und im Gasthaus zu verwöhnen.

KLASSIKER

Bunter Innerschweizer Blattsalatstrauß
an Hausdressing
mit Älgi Alp Bergkäsechips
und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (2)

Heusuppe mit Heu vom Ranftrain und Bergkräutern (1,2,3)

Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes
an Kernser Edelpilzsauce
dazu knusprige Rösti-Kroketten
und saisonales Marktgemüse (2)

Felchlin Schokoladenmousse
mit Amarena-Kirschen
und Obwaldner Meringue (2,3)

3-Gang Menü à CHF 65.00
4-Gang Menü à CHF 79.00

REGIONAL UND BIO (UND VEGAN)

Eine spezielle Auswahl an heimischen Produkten vereint unser regionales Bio-Menü. Dieses wird aus auserwählten und biologischen Produkten kreiert, bei welchen wir besonders auf unsere langjährigen regionalen Produzenten setzen. Das ganze Menü kann auch vegan bestellt werden.

Freiland Nüsslisalat aus der Schweiz
an Himbeer-Walnussdressing mit Peterli,
Randensprossen und gebratenen Kernser Edelpilzen (1,2,3,4)

Würziges Obwaldner Natura Rindsentrecôte
von der Metzgerei Stutzer & Flüeler
dazu Bio-Bergkräutersauce
serviert mit kleinen Innerschweizer Kartoffeln aus dem Ofen
und saisonalem Bio-Marktgemüse (2, auch laktosefrei möglich)

oder, als vegane Alternative:

Gebackener Knirps-Kürbis
mit Bio-Bergkräutersauce
serviert mit kleinen Innerschweizer Kartoffeln aus dem Ofen
und saisonalem Bio-Marktgemüse (1,2,3,4)

Apfelrösti «Paxmontana»
mit grünem Apfelespuma
und geistem Apfel vom Buirähof Emmetti in Giswil (1,2,3,4)

3-Gang Bio-Menü mit Fleisch à CHF 75.00
3-Gang Bio-Menü vegan à CHF 65.00

VORSCHLÄGE FÜR MENÜKOMPONENTEN **(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.

Vorspeisen

Randencarpaccio mit Apfelchutney und kandierten Baumnüssen (1,2,3,4)

Schangnauer Büffelmozzarella mit bunten Cherrytomaten, Rucola und Basilikumpesto (2,3)

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen, Speckstreifen und knusprigen Brotcroûtons garniert mit Äggi Alp Bergkäsechips

Bunter Innerschweizer Blattsalatstrauss an Hausdressing mit sautierten Kernser Edelpilzen, Äggi Alp Bergkäsechips und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (3)

Für folgende Vorspeisen verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person:

Schweizer Lachsforelle – roh mariniert in Zitrusfrüchten dazu Radiesli, eingelegte Gurke und Sauerhalbrahm mit Dill (2)

Gebratene ASC Selva Krevetten auf Avocadocreme und feinem Salatbukett mit Ingweröl und Chili (2)

Vitello Tonnato «Paxmontana»
Dünne Scheiben vom Obwaldner Kalbsrücken mit Thunfischsauce, bunten Cherrytomaten, Kapern und Rucola (1,2)

Carpaccio vom Obwaldner Rind mit Schweizer Freiland Nüsslisalat, Äggi Alp Bergkäsechips und Trüffelcreme (2)

Suppen

Weissweinsuppe mit Bauernspeck und Brotcroûtons

Hausgemachte Rindsconsommé
mit Sherry, Flädli und Schnittlauch (1)

Safranschaumsuppe mit mariniertem norwegischen Lachs (1,2)

Süsskartoffelcremesüppchen mit «Nahrin» Curry
und gerösteten Erdnüssen sowie Frühlingslauch (1,2,3,4)

Minestrone – italienische Gemüsesuppe
mit Karotten, grünen Bohnen, Sellerie, Kartoffeln und Kräutern (1,2,3,4)

Hauptgänge

GEFLÜGEL aus der Schweiz

Coq au Vin von der Schweizer Pouletkeule an Rotweinjus
auf Kartoffelmousseline mit Perlzwiebeln, Champignons und Peterli (2)

Gebratene Alpstein Pouletbrust im Obwaldner Rohschinken-Salbei-Jackett
auf Bergkräuterrisotto mit Cherrytomaten und Thymianjus (2)

SCHWEIN aus der Schweiz

Geschmorte Haxe vom Schweizer Kräuterschwein an Orangen-Gremolata-Jus
serviert mit cremiger Tessiner Polenta und Peperonata (2)

Am Stück gebratenes Schweinsfilet im Estragon-Panko-Mantel
serviert mit Tomate «Provençale» und Gnocchi

KALB aus der Schweiz

Geschmorte Kopfbäggli vom Obwaldner Kalb
auf Safranrisotto mit gebratenen Kernser Edelpilzen (2)

Rosa gebratener Rücken vom Obwaldner Kalb mit Portwein-Jus
dazu Thymian-Kartoffeln und buntem Marktgemüse (2)

Obwaldner Kalbsgeschnetzeltes in Kernser Edelpilzrahmsauce
mit knuspriger Rösti und saisonalem Marktgemüse (2)

RIND aus der Schweiz

Geschmorter Schulterspitz vom Obwaldner Rind mit Balsamicosauce
serviert mit Kernser Tagliolini und buntem Marktgemüse

Entrecôte vom Obwaldner Rind am Stück rosa gebraten an kräftigem Jus
serviert mit Kartoffelgratin und Babygemüse (2)

Filet vom Obwaldner Angus Rind am Stück rosa gebraten an Tomatenjus
mit kleinen Kartoffeln aus dem Ofen und Speckbohnen (1,2) + Aufpreis CHF 15.00

LAMM aus Irland

Geschmorte Lammhaxe mit Gremolata
auf cremiger Tessiner Polenta mit Peperonata (2)

Gebratenes Lammfilet auf Grillgemüse (1,2)
serviert mit gebratener Artischocke und blauen St. Galler-Kartoffeln aus dem Ofen

FISCH und MEER

Gotthard Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Rucola serviert mit Gnocchi und farbenfrohen Cherrytomaten

Medaillons vom Seeteufel mit Dörrtomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch, Peterli und Olivenöl auf Kernser Salbei-Nudelsotto, dazu Röllchen von grillierten Zucchetti (1)

ASC Selva Krevetten auf Limettenrisotto mit Champagner und Kräutern (2)

klein (3 Stk.)
gross (5 Stk.)

VEGETARISCH

Cremiges Safranrisotto mit Kernser Edelpilzen Haselnüssen und rezentem Älghi Alp Käse (2,3)

Champagnerrisotto mit saisonalem Gemüse Cherrytomaten und Kräutern (2,3)

Tortellini Tricolore mit Basilikum gefüllt an Burratacreme dazu halbtrocknete Cherrytomaten, Rucolaöl und feine Basilikumblätter (3)

Ravioli mit Ratatouille gefüllt in mediterraner Tomatensauce mit Thymian, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen (1,3)

VEGAN

Rote Randen-Gnocchi mit bunten Krautstielen und Zitronenschaum (1,3,4)

Süsskartoffel-Kichererbsen-«Nahrin» Curry mit Lauch, gerösteten Cashewnüssen und Basmatireis (1,2,3,4)

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.

Sorbets (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.

Desserts

Baileys-Tiramisu im Glas mit Früchtegarnitur (3)

Schokoladenmousse im Glas mit Beerenkompott und Amarettini (3)

Obwaldner Apfelrösti
mit Rosinen und Joghurtglace vom Buirähof Emmetti in Giswil (2,3)

Gebrannte Creme
mit gerösteten Mandeln und geschlagenem Rahm (2,3)

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Bourbon-Vanille-Espuma und Früchtechutney (3)

Dessertteller «Paxmontana»
mit auserlesenen Köstlichkeiten «eisig - luftig - cremig» (3)

Als krönenden Abschluss Ihres Menüs können Sie das Dessert in Form eines Büffets für einen Aufpreis von CHF 14.00 pro Person wählen.

Dessertbüffet «Paxmontana» in kleinen Gläsern und Stücken serviert
Süssigkeiten, Eisiges, Cremiges, Fruchtiges... je nach Saison

MITTERNACHTSSNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

Hot Dog «Paxmontana» (*auch vegetarisch möglich*)

Weisswürste mit Laugengebäck

Gerstensuppe (3)

Käseschnitte «Paxmontana» (3)

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 Extra Dry DOC
Raphael Dal Bo, Valdobbiadene
Glera

52.00

Roséwein

Italien

Lombardei

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

54.00

Weissweine

Schweiz	Waadtland Sélection Paxmontana blanche Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Chasselas	52.00
	Wallis Petite Arvine AOC Weinfamilie Albert Mathier & Söhne	59.00
Deutschland	Rheinhessen ALLESKÖNNER Weiss trocken Weingut Becker-Landgraf Weissburgunder, Rivaner, Grauburgunder, Riesling	52.00
Italien	Piemont Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	55.00
Spanien	Castilla-Léon Verdejo Rueda DO Bodegas Val de Vid	49.00
	Mallorca Nounat VdT Finca Binigrau 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

55.00

Tessin

Merlot Riserva G. Lucchini DOC
Tamborini Carlo SA, Lamone
Merlot

56.00

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

Venetien

Amarone della Valpolicella classico DOC
Masi Agricola
Molinara, Corvina, Rondinella

84.00

Magnum 172.00

Apulien

Primitivo di Manduria DOCG
Ionis

48.00

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

90.00

		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, ca. 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 Annullationskosten nach 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