



Menüvorschläge

HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort um Ihren Geburtstag, ein Familienfest, eine Taufe, einen Geschäftsanlass oder gar Ihre Traumhochzeit zu feiern?

Unser Haus bietet Ihnen eine kulinarisch hochstehende Küche, einen kompetenten, freundlichen, aufmerksamen und herzlichen Service sowie eine spektakuläre Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt und den Sarnersee.

Unsere Partner und Lieferanten stammen mehrheitlich aus der Region und wurden sorgfältig ausgewählt. Mit diesen pflegen wir eine besonders enge und kooperative Beziehung. Dass wir regionale Produzenten berücksichtigen sowie dessen Produkte verarbeiten, ist uns sehr wichtig. Auch bei der Wahl der Fischherkunft legen wir grossen Wert darauf. Bewusst haben wir uns für nachhaltige Fischprodukte mit dem MSC-Label zum Schutz des Lebens in den Ozeanen entschieden um unserem Nachhaltigkeitsgedanken nachzukommen.

Bankette und Hochzeiten im Jugendstil-Hotel Paxmontana bleiben für alle eine unvergessliche und einzigartige Erinnerung! Eine persönliche Beratung schätzen wir ebenfalls. Und falls Sie die Zeit finden, unser historisches Hotel gleich selbst zu besichtigen, sind wir überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre auch Sie begeistern wird.

Mit Freude und Herz begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung und darüber hinaus.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Paxmontana-Familie

INHALTSVERZEICHNIS

APERÖ-VORSCHLÄGE.....	3
VORSCHLÄGE FÜR STEHLUNCH ODER -DINNER	5
FIXE MENÜ-VORSCHLÄGE.....	6
VORSCHLÄGE FÜR MENÜKOMPONENTEN	8
MITTERNACHTSSNACKS FÜR ZWISCHENDURCH.....	13
BANKETT-WEINKARTE.....	14



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan

APERRO-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)
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)
Vollkorn-Tortilla mit Hummus (1,3,4)
Grillierte Champignons (1,2,3,4)
Belegte Bauernbrote (mit Alpbutter, 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)

VORSCHLÄGE FÜR SAISONALER STEHLUNCH

Standing Lunch ab 20 Personen, der maximal 90 Minuten dauert.
Die Speisen stehen auf dem Büffet bereit oder werden zirkulierend serviert.

Unser Küchenteam kocht saisonal und regional. Ihr individuelles kulinarisches Angebot wird dementsprechend zeitnah vor Ihrer Veranstaltung definiert.

Hat ein Gast Allergien oder spezielle Essgewohnheiten, teilen Sie uns diese bitte 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit.

5 Komponenten

CHF 32.50 pro Person

Der Stehlunch besteht aus 2 kalten, 2 warmen Gerichten und 1 Dessert.

8 Komponenten

CHF 44.50 pro Person

Der Stehlunch besteht aus 3 kalten, 3 warmen Gerichten und 2 Desserts.

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 Älggi 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 geeistem 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 Baumüssen (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 Äggi Alp Käse (2,3)

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

Tortellini Tricolore mit Basilikum gefüllt an Burratacreme dazu halbgetrocknete 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 Schokoladenkuchlein
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. (ab 25 Personen)

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 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

49.00
ab 2025 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, 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

55.00

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

48.00

Südtirol

Lagrein Colterenzio
Kellerei Schreckbichl, Eppan
Lagrein

59.00

Toscana

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, Alfocheiro		58.00	
Frankreich	Bordeaux, St. Emilion		
	Château Patris Querre		
	Grand Cru Classé		
	Merlot		75.00

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