



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 |
| FLYING DINNER ODER STEHLUNCH AUF ANFRAGE..... | 5 |
| FIXE MENÜ-VORSCHLÄGE..... | 6 |
| MENÜS NACH JAHRESZEIT | 8 |
| ZEITLOSE GAUMENFREUDE..... | 11 |
| 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
auf knuspriger Brotscheibe
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)
Caesar Salad (ohne Poulet) im Schälchen (2,3)
Grillierte Champignons (1,2,3,4)
Belegte Rustico Bauernbrote (mit Alpbuttermilch, Salatgarnitur und
wahlweise mit: Alpkäse, Obwaldner Rohschinken, Vorderschinken
oder Trutenbrust oder gemischt)
Rauchlachstatar mit Frischkäse, auf knuspriger Brotscheibe

8 Komponenten

CHF 34.50 pro Person

Saisonale Suppe - kalt oder warm – in der Espressotasse (2, 3)
Knackige Gemüsesticks mit Bergkräuter-Dipsauce und Currysauce (1,2,3,4)
Rauchlachstatar auf knuspriger Brotscheibe
Kräuter-Crêpes gefüllt mit Gemüse, 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
auf knuspriger Brotscheibe

FLYING DINNER ODER STEHLUNCH AUF ANFRAGE

Wünschen Sie einen Standing Lunch in Form eines Büffets oder als Flying Dinner? Saisonale Köstlichkeiten werden Ihnen (während max. 75 Minuten) laufend und entweder in kleinen Portionen oder als Büffetform serviert.

Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot ab 30 Personen buchbar ist und je nach Gesellschaftsgrösse entsprechend angepasst werden muss. Aufgrund unserer Erfahrung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass eine stehende Verpflegung nicht unbedingt weniger Zeit in Anspruch nimmt als ein serviertes Mittagessen.

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

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

Preis ab CHF 55.00 pro Person

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 und mit 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 zu verwöhnen.

Eine spezielle Auswahl an heimischen Produkten vereint unser regionales Menü.

REGIONALES MENÜ «PAXMONTANA»

Bunter Blattsalat mit Hausdressing,
Äggi Alp Bergkäsechips
und gerösteten Brotscheiben vom Bäcker Berwert (3)

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

Obwaldner Gewürzbraten
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
mit Apfelmoustsauce
dazu Kartoffelmousseline
und saisonales Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:

Cremige Kernser Pasta
mit Zentralschweizer Edelpilzen, Junglauch,
Tomaten und Alpkäsespäne (3)

Apfelrösti «Paxmontana»
mit grünem Minze-Espuma
und Joghurtglace vom Buirähof Emmetti in Giswil (3)

3-Gang Menü à CHF 65.00

4-Gang Menü mit Fleisch à CHF 79.00

Reduktion für vegetarisches Menü CHF 10.00

KLASSIKER

Caesar Salad
Lattich mit Parmesandressing, Obwaldner Ei,
gehobeltem Käse und Croûtons (3)

Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüsestroh
(je nach Saison warm oder kalt serviert) (1,2,3,4)

Niedergegartes Rindsentrecôte
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns
mit Bergkräutersauce,
Kartoffelgratin
und saisonales Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:
Grillierte Sellerieschnitzel
mit Bergkräutersauce
Kartoffelgratin
und saisonales Marktgemüse (2)

Zweifarbiges Felchlin Schokoladenmousse
mit Obwaldner Meringue
und saisonalen Früchten garniert (2,3)

3-Gang Menü à CHF 65.00
4-Gang Menü mit Fleisch à CHF 79.00
Reduktion für vegetarisches Menü CHF 10.00

MENÜS NACH JAHRESZEIT **(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.

FRÜHLING **11. April – 12. Juni**

Weisses Spargelmousse mit Norwegischem Rauchlachs,
Balsamico-Rhabarber-Kompott und Dill (2)

vegetarische Variante:

Weisses Spargelmousse mit eingelegtem Fenchel,
Balsamico-Rhabarber-Kompott und Dill (2)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl (1,2,3,4)

Niedergegartes Obwaldner Kalbsnierstück
mit Morchelrahmsauce
Kernser UrDinkel-Tagliatelle
und Frühlingsgemüse

vegetarische Variante:

Bärlauch-Risotto mit gebratenen Morcheln,
gepickelten Radiesli und Frühlingslauch (2,3)

Hausgemachtes Erdbeerparfait
mit Minze-Espuma und Meringue (2,3)

SOMMER

13. Juni – 18. September

Mediterranes Antipastigemüse
mit Schangnauer Büffelmozzarella, Rucola und Grissini (3)

Kaltschale von Dreierlei Melone mit Prosecco und Minze (1,2,3,4)

Obwaldner Rindsentrecôte am Stück niedergegart
mit Thymianjus,
Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse (2)

vegetarische Variante:

Piccata vom Dallenwiler Geisskäse
mit Himbeer-Tomatensauce
Kräuterkartoffeln und Brokkoli (3)

Joghurtmousse mit Aprikosen-Rosmarinkompott,
weisse Schokoladenstreusel und Baumnusscrumble (3)

HERBST

19. September – 20. November

Obwaldner Bergkäsemousse
mit Heublütenspeck,
Zwetschgenkompott und Nüsslisalat garniert (2)

vegetarische Variante:

Obwaldner Bergkäsemousse
mit karamellisierten Birnen im Tartelette,
Zwetschgenkompott und Nüsslisalat garniert (3)

Kürbissuppe mit seinem Öl (2,3)

Hirschpfeffer «Paxmontana»
mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons
Bergkräuterspätzli
und Herbstgemüse

vegetarische Variante:

Risotto von Kernser Edelpilzen mit Trüffel-Espuma,
Junglauch, konfierten Tomaten und Alpkäsechips (2,3)

Heu-Mascarponecreme parfümiert mit Heublüten-Kräuterlikör,
Biskuit und Trauben (3)

WINTER

21. November – 28. Februar 2026

Randencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsepralinen,
marinierten Kürbiskugeln und Wildkräutersalat (3)

Marroni-Portweinsuppe (2,3)

Niedergegartes Obwaldner Kalbsnierstück
mit Dörrfrüchtejus,
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2)

vegetarische Variante:

Gefülltes Wirsingköppli mit Bergkräutersauce
Sellerie-Kartoffelmousseline
und winterlichem Marktgemüse (2,3)

Zweierlei vom Lebkuchen, gebacken und Parfait
mit eingelegten Blutorangen und Vanille-Espuma (3)

VEGANE VARIANTE

Januar - Dezember

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing,
Kernser Edelpilzen, Brotcroûtons und Kernen (1,3,4)

oder

Saisonales Gemüsetatar mit Kräutermayo, gepickelte Radiesli und Brotchips (1,3,4)

Rüebli-Ingwersuppe mit Kräuteröl aus dem «Paxmontana-Garten» (1,2,3,4)

Saisonal gefüllte Zucchetti mit Ratatouille,
Kräuterkartoffeln und pikantem Tomaten-Espuma (1,2,3,4)

Kokosnuss-Panna Cotta
mit karamellisierter Ananas und frischer Minze (1,2,3,4)

3-Gang Menü vegan à CHF 55.00

4-Gang Menü vegan à CHF 69.00

Weitere vegane Variante gemäss unserem aktuellen à la carte-Speisekarten-Angebot.

ZEITLOSE GAUMENFREUDE

Januar bis Dezember

Saisonales Gemüsetartar
mit eingelegten Zwiebeln,
Kräutermayonnaise und Brotchips (3)

Tomatencremsuppe (2,3)

Gebratene Maispouardenbrust
mit «Paxmontana blanche»-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse (2)

oder

Gebrautes Römerswiler Lachsforellenfilet
mit «Paxmontana blanche»-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse (2)

vegetarische/vegane Variante:
Kartoffel-Pilz-Gulasch
mit Kernser Pasta und Schnittlauchcreme (1,3,4)

Dessertteller «Paxmontana»
mit auserlesenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie (3,4)
(aus 4 Komponenten bestehend)

3-Gang Menü à CHF 65.00

4-Gang Menü à CHF 79.00

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. Bitte fragen Sie uns nach dem Angebot.

Sorbets als Zwischengang (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.

Als krönenden Abschluss Ihres Menüs können Sie das Dessert in Form eines Büffets für einen Aufpreis von CHF 14.00 pro Person (ab 25 Personen) wählen. Bei einer Gesellschaft unter 25 Personen, empfehlen wir Ihnen alternativ den Dessertteller «Paxmontana».

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

Das Büffet ergänzt mit einem Käsebrett?

Käseauswahl aus der Zentralschweiz
dazu knuspriges Brot und Früchtechutney/-senf

Aufpreis von CHF 14.00 pro Person

MITTERNACHTSSNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

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

Weisswürste mit Laugenbrezn und süssem Senf

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

52.00

Wallis

Petite Arvine AOC
Weinfamilie Albert Mathier & Söhne

59.00

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

58.00

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

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

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, Alfrocheiro | | 58.00 | |
| Frankreich | Bordeaux, St. Emilion | | |
| | Château Patris Querre | | |
| | Grand Cru Classé | | |
| Merlot | | 76.00 | |

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