



# Speisekarte

swiss  
historic  
hotels

■ evaluata | 9001 |  
■ ISO | 14001 |

## Lieber Gast

Als das Jugendstil-Hotel Paxmontana noch Kurhaus Nünalphorn hiess und die Fotos schwarz-weiss waren, hatte das Haus eine besondere Mitarbeiterin, eine vierbeinige. Ihr Name war Fanny und sie war ein Esel. Täglich machte sie sich in Begleitung eines Knaben auf den Weg hoch zur Alp Müllernschwand, welche auch dem Kurhaus-Besitzer Franz Hess gehörte. Auf der Alp angekommen und mit zwei schweren Milchkannen auf ihrem Traggestell geladen schickte man die treue Mitarbeiterin mit den Worten «Geh jetzt zurück, weisst ja den Weg.» zurück zum Kurhaus. Fanny wurde inzwischen durch motorisierte Vehikel abgelöst, unsere Vorliebe zu regionalen Produkten ist geblieben.



In Ihren Händen halten Sie unsere aktuelle Speisekarte. Eine Auswahl an saisonalen Gerichten mit kulinarischen Köstlichkeiten aus authentischen und regionalen Produkten finden Sie in dieser.

Wenn man im Restaurant Veranda sitzt, hat man viele der Produzenten der Produkte, welche von unserem Küchenteam verarbeitet werden, im Blickfeld. Schaut man links Richtung Brünig ist beispielsweise die Molkerei Schnider in Giswil beheimatet, welche Joghurts, Quark verschiedene Käse sowie die Alpenbutter liefert. Ebenfalls ist dort die Familie Eberli, vom Berg-Biohof Emmetti zu Hause, die unsere Bauernhofglaces produziert. Schweift man seinen Blick nach rechts, sieht man auf der gegenüberliegenden Seeseite nach Stalden, wo unser Hausbäcker bäckt. Aus Kerns werden die Edelpilze sowie die UrDinkel Pasta bezogen, von der bio-familia in Sachseln die Müesli-Produkte.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihre Paxmontana-Familie



(1) laktosefrei



(2) glutenfrei



(3) vegetarisch



(4) vegan



«Paxmontana» Klassiker

## VORSPEISEN



Klassisches Rindstatar  
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns  
serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp 24.50

## SALATE

Caeser Salat  
Lattich mit Parmesandressing, gehacktem Obwaldner Ei,  
gehobeltem Käse und Croûtons (3) klein 11.50  
gross 16.00

Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing,  
gehacktem Obwaldner Ei, Croûtons  
und karamellisierten Kernen (1,3) klein 12.50  
gross 18.00

... serviert mit Wildschwein Rohschinken (40gr) + 8.00

Bunte Innerschweizer Blattsalate mit gerösteten Kernen,  
Sprossen und Dressing nach Wahl:  
Hausdressing, Balsamicodressing, Französisches Dressing  
oder Preiselbeerdressing (1,2,3,4) klein 9.50  
gross 13.50

Farbenfrohe Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten  
Kernen, Sprossen und Dressing nach Wahl:  
Hausdressing, Balsamicodressing, Französisches Dressing  
oder Preiselbeerdressing (1,2,3,4) klein 10.50  
gross 14.50

### **Ergänzen Sie Ihren Salat mit Folgendem:**

... gebratenen Kernser Edelpilzen (1,2,3) + 5.50

... gebratener Schweizer Pouletbrust (1,2) + 11.00

... gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind (1,2) + 12.50

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Zimt und Kardamom  
veredelt mit seinem Öl (2,3) 14.50

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

 Kürbisrisotto mit gebratenem Rosenkohl,  
Knusper-Kürbisstreifen und Bergkräuterespuma (3) kl. Portion 24.50  
Hauptgang 29.50

Steinpilz-Safran-Angelotti auf Rahmwirsing,  
Nüsslisalat, Alpkäsespäne und Preiselbeeren (3) kl. Portion 25.00  
Hauptgang 31.00

**vegan**

Cremige Kernser Marroni-Tagliatellini mit Herbstgemüse,  
gebratenen Edelpilzen und Haselnüssen (1,3,4) kl. Portion 23.00  
Hauptgang 28.50

## HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER

Gebratenes Schweizer Forellenfilet aus Römerswil  
in Bergkräuterbutter mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse (2) 38.00

 Gebratenes Heilbuttfilet in Heublütenspeck-Butter  
auf Kürbisrisotto und gebratenem Rosenkohl (2) 40.50

 ab 18:30 Uhr erhältlich

## FLEISCHGERICHTE



Klassisches Rindstatar  
von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns  
serviert mit Toastbrot und Alpenbutter von der Fluonalp 38.50



Zarte Leber vom Schweizer Kalb  
in hausgemachter Kräuterbutter mit knuspriger Butterrösti (2) 41.00  
serviert – wie anno 1896 – im Silbergeschirr

Kalbs Cordon Bleu von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler»  
mit Zentralschweizer Pommes Frites und Marktgemüse 45.00

### **Historischer Genuss regionaler Spezialitäten aus Obwalden**

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard (2) 44.00  
serviert mit sautierten Kernser Edelpilzen, Zwiebeln und Kräutern  
an Hejus vom Ranftrain, dazu knusprige Butterrösti  
und Marktgemüse, serviert - wie anno 1896 - im Silbergeschirr

## NACHSPEISEN

Hausgemachtes Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgenkompott und Speculatius-Crumble	(3)	13.50
Rüeblikuchen «Paxmontana» mit Blutorangensorbet und Rahm	(3)	14.00
Lauwarmer Marmorgugelhupf mit Eierlikör und Früchten garniert	(3)	14.50
«Paxmontana Apfelrösti» lauwarm im Glas mit grünem Apfelespuma und Joghurt-Buirähofglace	(3)	13.50

## ERFRISCHENDE SORBETS VOM BAUERNHOF

Alte Zwetschge 3 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune von der Brennerei Urs Hecht, Gunzwil	(1,2,3,4)	17.50
Calvados 3 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados	(1,2,3,4)	16.00
Apfel 3 Kugeln Apfelsorbet mit Bschorle alkoholfrei «Apfel, Birne und Malz»	(1,2,3,4)	14.50

## BUIRÄHOF- GLACES

### Sorbets

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

### Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie und Joghurt (2,3)

Rahmzuschlag (2,3) 1.50

## BELIEBTE COUPES

Coupe Dänemark Vanilleglace mit Felchlin Schokoladensauce und Rahm	(3)	klein gross	10.00 14.00
Eiskaffee – «gerührt, nicht geschüttelt» Kaffee- und Vanilleglace gerührt, mit Rahm	(3)	klein gross	9.00 13.00
Herbst-Coupe «Nesselrode» Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, eingelegte Trauben und Rahm	(3)	klein gross	11.50 14.50

## KÄSE

Regionale Käse-Selektion serviert mit Früchtebrot, Nüssen und Feigensenf	(3,5)	klein gross	17.50 21.50
--	-------	----------------	----------------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage. Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte und bevorzugen Lieferanten aus der Region. Die auserwählten ausländischen Spezialitäten beziehen wir ebenfalls über unsere einheimischen Lieferanten.

Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns. Das von ihr gelieferte Kalb- und Schweinefleisch stammt aus Obwalden und das Rindfleisch aus der Innerschweiz. Der Hirsch und das Reh aus Österreich oder Deutschland. Die Forelle ist in Schweizer Zucht-Gewässern geschwommen. Der Zander stammt aus der Schweiz. Der Lachs beziehen wir aus nachhaltiger Zucht in Norwegen. Bei der Wahl der Fischherkunft legen wir grossen Wert. Bewusst haben wir uns für nachhaltige Fischprodukte mit dem MSC-Label zum Schutz des Lebens in den Ozeanen entschieden. Die Selva Krevetten stammen aus ASC-zertifizierten, besonders umweltfreundlichen Aquakulturen, betrieben von traditionellen Bauern-Familien im grossen Mekong-Delta in Südvietsnam.



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

## UNSERE REGIONALEN PARTNER

### Fleisch- & Fischspezialitäten

Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns, OW  
Seinet AG, Luzern, LU  
Spielhofer, Römerswil, LU

### Milchprodukte & Cerealien

Bauernhof Paul und Edith von Flüe, Flüeli-Ranft, OW  
Molkerei Schnider, Giswil, OW  
Bauernhof Emmetti, Giswil, OW  
Käserei Odermatt, Dallenwil, NW  
Erich von Atzigen, Chretzenalp, OW  
bio-familia AG, Sachseln, OW  
Bergkäserei Marbach AG, Marbach im Entlebuch, UNESCO Biosphäre der Schweiz, LU

### Brot

Beck Berwert, Stalden, OW  
Fredy`s Backwaren AG, Baden, AG

### Eier

Bauernhof Rohrer, Flüeli-Ranft, OW

### Gemüse & Pasta

Pasta Röthlin AG, Kerns, OW  
Mundo AG, Rothenburg, LU  
Kernser Edelpilze GmbH, Kerns, OW

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.