



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

Confit von der Entenkeule auf einer Knusper-Waffel,
mit Bratapfelchutney und Preiselbeeren 25.00



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

SALATE

Caeser Salad
Lattich mit Parmesandressing, Obwaldner Ei,
gehobeltem Käse und Croûtons (3) klein 12.00
gross 16.50

Bunte Innerschweizer Blattsalate mit gerösteten Kernen,
Sprossen und Dressing nach Wahl:
Hausdressing, Balsamicodressing, Französisches Dressing
oder Zwetschgen-Balsamicodressing (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 Zwetschgen-Balsamicodressing (1,2,3,4) klein 10.50
gross 14.50

Ergänzen Sie Ihren Salat mit Folgendem:

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

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

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

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe mit Bergkräuteröl und Lauchstroh	(1,2,3,4)		14.00
Rotkrautcremesuppe	(3)		13.50
...mit Dörrfrüchte-Trockenfleischpraline			16.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Feigen-Pecorino-Ravioli in Bergkräutersauce, mit Sellerie, karamellisierten Äpfeln und Baumnüssen	(3)	kl. Portion	25.00
		Hauptgang	31.00

Dreierlei hausgemachte Knödel Randen-, Kräuter- und Nature-Semmelknödel auf Kernser Edelpilzragout mit Junglauch, Federkohlchips und Preiselbeeren	(3)	kl. Portion	23.50
		Hauptgang	29.50

vegan

Randen-Kartoffel Pot-au-Feu mit Meerrettichcreme, Pastinakenchips und Petersilie	(1,2,3,4)	kl. Portion	22.50
		Hauptgang	28.00

HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER

Zanderfilet pochiert in Sauce vom «Sélection Paxmontana blanche» mit Champignons und Tomaten, dazu Kräuterkartoffeln und Federkohl	(2)		40.50
---	-----	--	-------

Römerswiler Lachsforellenfilet «Müllerinart» mit Pastinakenpüree und winterlichem Marktgemüse	(2)		37.00
--	-----	--	-------

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

Duo vom Obwaldner Schwein
Niedergegartes Kopfbäggli und Schweinsfilet (2) 45.00
dazu Bergkräuter-Ofetori und winterliches Marktgemüse

36 Stunden geschmorter Rindsschulterspitz in seiner Sauce, (2) 43.00
mit zweierlei Semmelknödel und Apfelrotkraut

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

Lebkuchen-Schokoladenmousse mit eingelegten Mandarinen, Meringue und Glühweinespuma	(2)	13.50
Hausgemachtes Honig-Orangenparfait mit Kumquats, gebrannte Mandeln und Strudelknusper		14.50
Lauwarmer Marmorgugelhupf mit Eierlikör und Früchten garniert	(3)	14.50

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, Zimt 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
Winter Coupe Zimtglace mit Glühweinespuma, gebrannte Mandeln, Orangenfilets und Lebkuchencrumble	(3)	klein gross	11.50 14.50

KÄSE

Regionale Käse-Selektion serviert mit Früchtebrot, Nüssen und Feigensenf	(3)	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. 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
Fischzucht Spielhofer, Römerswil, LU
Villiger Hof, Fenkrieden, AG

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.