

# Bankettkarte

Restaurant  
**Cantina  
Caverna**

# Unsere Menüvorschläge

## **Perfekt für Ihren Anlass.**

Die Gastronomie Cantina Caverna bietet Räumlichkeiten, die perfekt auf Familienfeste, Hochzeiten, kleinere Firmen- und Vereinsanlässe zugeschnitten sind und verwöhnt Sie mit einer breiten kulinarischen Auswahl.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, ein passendes Menu für Ihren Anlass auszuwählen. Eine individuelle Zusammenstellung ist selbstverständlich auch möglich – wir unterstützen Sie gerne dabei Ihr individuelles Menü zu gestalten.

Besondere Wünsche, die nicht in unseren Menüvorschlägen enthalten sind, erfüllen wir gerne. Für Beratung, weitere Informationen und Reservation stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die folgenden Hinweise sollten Ihnen Ihre Reservation erleichtern:

### **1. Bestellung**

Wir sind dankbar, wenn Sie uns Ihre Reservation und Bestellung - zusammen mit der provisorischen Personenzahl - frühzeitig mitteilen (1 Woche im Voraus).

### **2. Garantiezahl**

Bitte teilen Sie uns 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Personenzahl mit – sie gilt dann als Basis für die Verrechnung.

Wir weisen Sie darauf hin, dass eine Kulanz von +/-5 Personen für die Reduzierung der Teilnehmerzahl gilt. Minimiert sich die Personenzahl um mehr als 10 Personen werden die Aufwände zu Einstandspreisen verrechnet.

### **3. Aperitif**

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem tollen Aperitif an unserer Felsenbar oder BARbara. Passende Aperitif-Häppchen finden Sie in unseren Menüvorschlägen.

### **4. Menükarte**

Gerne drucken wir Ihre persönlichen Menükarten, passend zu Porzellan und Intérieur. Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten von CHF 1.50 / Stk.

Cantina Caverna-Menükärtli je nach Anzahl Personen, sind kostenlos.

## **5. Blumen und Dekor**

Sofern der Gast eine spezielle Dekoration wünscht, wird ihm diese gern organisiert und nach Aufwand verrechnet. Spezialdekorationen bestellen wir bei unserer Floristin (Gestecke ab 35.- CHF). Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck selber mitbringen. Kerzenständer oder Teelicht-Gläser stehen in begrenzter Menge zur Verfügung.

## **6. Tischplan/Bestuhlung**

Gerne gehen wir auf Ihre Bestuhlungswünsche ein.

## **7. Nachtzuschlag**

Unsere ordentliche Öffnungszeit dauert bis 23.00 Uhr.

Nachtzuschlag ab 23.30 Uhr von CHF 250.00, pro angebrochene- und jede weitere Service-Stunde.

## **8. Musik**

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen auch Unterhaltungsmusiker jeglichen Stils.

Natürlich können Sie die Musiker auch selbst engagieren. Es steht zudem ein raumübergreifendes Audiosystem zur Verfügung.

## **9. Selbst mitbringen**

Falls Sie Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte oder eine spezielle Speise selber organisieren möchten, berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5.00/Person. Für selbst mitgebrachte Weinflaschen wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche verrechnet.

## **10. Preise / Rechnung / Annullation**

Die Preise beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns vor, Preise anzupassen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten. Unsere Rechnungen stellen wir mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen.

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnen wir folgende Beträge der vereinbarten Bankettleistungen:

### **Für Anlässen bis zu 100 Personen Tage vor Anreiseternin**

59 bis 30 Tage

29 bis 15 Tage

14 bis 8 Tage

7 bis 0 Tage

### **Annullationsgebühr**

20% der reservierten Leistungen

50% der reservierten Leistungen

75 % der reservierten Leistungen

100% der reservierten Leistungen

Verrechnet wird die zuletzt gemeldete Personenzahl x bestätigtem Menüpreis.

## **11. Mieten von Räumlichkeiten**

Miete Campo CHF 600.-

inkl. Infrastruktur: Beamer, Leinwand, WLAN, Beschallungsanlage, TV / DVD / Radio / Flip-Chart, Lichtanlage. Bestuhlung nach Wunsch.

Endreinigung Campo nach Aufwand CHF 90.- / Std.

Miete Felsenbar und Felsenstollen

mit zusätzlichem Barbetrieb CHF 200.-

Preisänderungen vorbehalten.

# Pauschalangebote für Gruppen

Preise pro Person, exkl. Getränke

400

## Fondue im Felsen (Privat)

Das separierte Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen zieht die Gäste in seinen Bann. Umgeben vom Berg geniessen Sie in privatem Rahmen Käsefondue à discretion: «das Klassische» mit Kartoffeln und Früchten! Dazu servieren wir einmalig eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten zum Teilen.

- Käsefondue mit Kartoffeln und Früchten à discretion
- Eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten
- Raum: Privates Cheminée-Säli «Carnotzet»
- Gästezahl: min. 10 bis max. 18 Personen

34.00

401

## Grillieren wie Mineure (Privat)

Das separierte Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen zieht die Gäste in seinen Bann. Umgeben vom Berg grillieren Sie in privatem Rahmen Cervelat à discretion auf dem Feuer. Während die Würste auf dem Holzgrill bruzeln, wird herzhafter Kartoffelsalat und knuspriges Brot serviert. Grillieren macht durstig: Deshalb gibt es für jeden ein Erdinger Weissbier.

- Cervelat à discretion zum selber Grillieren
- Kartoffelsalat und knuspriges Brot
- Ein Erdinger Weissbier (0.5 Liter) pro Person
- Raum: Privates Cheminée-Säli «Carnotzet»
- Gästezahl: min. 10 bis max. 18 Personen

29.50

402

## Die heisse Felsenplatte

Gemeinsam essen macht Freu(n)de! Geniessen Sie zusammen unsere Hausspezialität auf der Holz- und heissen Felsenplatte. Küchenchef Roland Vogler stellt für Sie saisonal die besten Köstlichkeiten zusammen. Eine kleine kulinarische Entdeckungsreise!

Aktuell: Herbstliche Felsenplatte

- Wildschwein-Pfeffer im Sekundenrauch, Rehrücken, Hirschkoteletts, Mini-Wildburger
- Dazu unsere klassischen Wildbeilagen und Saucen
- Raum: öffentliches Restaurant «Cantina»
- Gästezahl: min. 2 bis max. 20 Personen

58.00

403

### **Hausgemachte Burger à discretion**

Kreativ, frisch, saisonal! Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und saisonale Burger warten auf Sie. Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger halbiert. Dazu gibt's würzige Country Fries und Saucen. Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und nach Verfügbarkeit ein saisonaler Burger à discretion
- Dazu Country Fries und Saucen à discretion
- Raum: öffentliches Restaurant «Cantina»
- Gästezahl: min. 2 bis max. 20 Personen

26.00

404

### **Hausgemachte Burger à discretion (Privat)**

Das separierte Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen zieht die Gäste in seinen Bann. Kreativ, frisch, saisonal! Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und saisonale Burger warten auf Sie. Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger halbiert. Dazu gibt's würzige Country Fries und Saucen. Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und nach Verfügbarkeit ein saisonaler Burger à discretion
- Dazu Country Fries und Saucen à discretion
- Raum: Privates Cheminée-Säli «Carnotzet»
- Gästezahl: min. 10 bis max. 18 Personen

35.00

# Fingerfood von einfach bis raffiniert

Preise pro Person - ab 10 Personen

500	<b>Aperitif Riche</b> Lungerer Heublumenkäseröllchen, Frühlingsrollen, Riesencrevettenpralinen, Rote Thaicurrysuppe mit Pouletspiesschen, Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola, Frischkäse und Kräutern, Weissweinsrisotto mit Chiliwürstchen (pro Person 6 Häppchen)	25.00
501	<b>Cantina</b> Diverse Canapés (Lachs, Thon, Spargeln, Schinken) pro Person 4 Canapés	12.00
502	<b>Stängeli</b> Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Grissini mit Rohschinken, Mozzarella-Spiessli mit Oliven und Tomaten, Zwetschgen-Spiessli (pro Person 4 Häppchen)	12.00
503	<b>leicht und gesund</b> Gemüserohkost mit Dipsaucen, gebackene grüne Chilischoten mit Frischkäse, Dörrotomaten-Tatar auf Toast, Fruchtspiess (pro Person 4 Häppchen)	12.00
505	<b>Lungerer Aperitif</b> Käsemöckli und Spezialbrot	6.00
506	<b>Mouche</b> Schinkengipfeli, Pizza und Käseküechli  pro Person 5 Häppchen	10.00
507	<b>Standard</b> Chips, Nüssli und Salzstängeli	4.00
	<b>Dazu eine hausgemachte Fruchtbowle</b> ohne Alkohol	5.00
	mit Alkohol	6.00

# Usem Chuchichäschli

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

515	Saison Blattsalat mit Sprossen <b>Schweinsfiletmedaillons</b> auf Spinat mit Rahmsauce und Käse überbacken dazu eine feine Rösti bis max. 30 Personen im Pfännchen serviert  Zitronensorbet	Menu komplett	49.00
516	Saison Blattsalat mit Kernen und Croutons <b>Zartes Schweinsschnitzel mit Speck, getrockneten Tomaten und Oliven</b> an kräftigem Marsalajus Gemüserisotto  Stracciatella Parfait mit Fruchtsauce	Menu komplett	45.00
517	Saison Blattsalat an Haussauce <b>Zarter Schweinsrücken am Stück gebraten an Chili-Senfsauce</b> Kartoffelgratin Cantina Gemüse  Fruchtsalat mit Vanilleglace	Menu komplett	45.00
518	Gemüsecrèmesuppe mit Croutons <b>Pouletbrust Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei</b> Pilzrisotto Ratatouille  Vanilleglace mit heissen Beeren	Menu komplett	36.00
519	Saison Blattsalat an Haussauce <b>Hausgemachter Hackbraten "Cantina Caverna"</b> Frischer Kartoffelstock  Gebrannte Crème nach Hausrezept	Menu komplett	32.00



521	Saison Blattsalat an Haussauce <b>Rindsgeschnetzeltes an sämiger Paprikarahmsauce</b> Butterspätzli Meringues Glace	Menu komplett	35.00
522	<b>Walchiraclette</b> Raclette à discrétion Als Einstieg servieren wir ein feines Fleischplättli		39.00
523	<b>Fondues</b> Tomatenfondue mit Raclettekartoffeln Käsefondue nach Wunsch mit Früchten		23.00 19.00 23.00

## Vegetarisch

524	Tomatencrèmesuppe mit Pesto <b>Gemüse-Sesamstrudel an Rüeblisauce</b> Mohnreis Haslikuchen mit Rahm	Menu komplett	31.00
525	Saison Blattsalat an Haussauce <b>Lungerer Äplermagronen</b> mit Apfelmus	Menu komplett	19.00

## Fisch

526	Saison Blattsalat mit Kernen und Croutons <b>Lachstranche im Blätterteig gebacken</b> an Tomaten-Koriandervinaigrette Buntes Gemüse Limettencrème	Menu komplett	45.00
-----	---	---------------	-------

527	Saison Blattsalat an Rosmarin-Honigvinaigrette <b>Lungerer Forellenfilets im Kartoffelmantel</b> Blattspinat mit Pinienkernen auf Tomatenfondue Apfelstrudel mit Vanillesauce	Menu komplett	41.00
-----	---	---------------	-------

### **Dessert** ab 10 Personen

530	Zweifarbige Tobleronemousse		9.50
531	Willisauerringliparfait mit Kompott		9.50
532	Sorbetvariation im Mandelkrokantkörbchen handgemacht		12.00
533	Rüeblikuchen 'Cantina Caverna' mit Süssmostcreme		9.50
534	Apfelstrudel mit Vanillesauce		9.50
535	Fruchtsalat mit Vanilleglace		8.50
536	Vanilleglace mit heissen Beeren		8.50
538	Gebrannte Crème		7.00

### **Käse**

540	Grosser Käseteller, 5 Sorten		12.50
541	Kleiner Käseteller, 3 Sorten		9.50

# Pastabuffet Cantina - à discrétion

wie in Italien

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

542

## Reichhaltiges Salatbuffet

Blattsalat  
Rüebli  
Gurken  
Sellerie  
Mais  
Tomaten

Kernen und Sprossen

Zwei verschiedene Salatsaucen

## Pasta Buffet

Penne  
Spaghetti  
Kartoffelgnocchi

Tomatensauce mit Oregano  
Gemüsesauce  
Bolognese  
Basilikum Pesto  
Geriebener Parmesan

36.00

Nur mit Spaghetti

32.00

Preise pro Person

## Menu Herbst 2018\*

Ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

555	Bunter Herbstsalat mit Trockenfleisch und Trauben  Kräftige Hirschessenz mit Wachtelei  Hausgemachte Pasta An Waldpilzen und Kürbis  Rosa gebratener Rehrücken an leichter Chili-Senfrahmsauce Kartoffel-Marronimousseline Herbstliches Gemüse  Beerengratin mit Zwetschgensorbet  5-Gang Menu	98.00
558	Proseccoschaumsüppchen mit gerösteten Knoblibrotwürfeln  Zarte Hirschrückentranche mit Baumnusskruste auf Portweinjus Kräuterspätzli Herbstliches Gemüse  Maroni-Parfait mit Rotweinbirne  3-Gang Menu	68.00

\* von September bis November 2018

## Menu Winter 2018 / 2019\*

Ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

543	Langerer Rauchforellenmousse mit Limettenolivenöl auf Randen-Apfelcarpaccio  Getrüffeltes Selleriecremesüppchen mit Speckspiesschen  Langerer Forellenfilet im Kartoffelkleid auf Rahmwirsing  Zarte Lamm- und Schweinsfiletrolle an Pfeffer-Cantadousauce Gemüse-Safrantagliolini  Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Mandarinenfilets  5-Gang Menu	98.00
544	Wintersalat mit Orangenfilets und gebrochenen Haselnüssen  Rosa gebratener Rindsentrecôtefächer an kräftigem Merlotjus Kartoffelgratin Wintergemüse  Waldhonig-Baumnussparfait  3-Gang Menu	68.00

\* von Dezember 2018 bis März 2019

## Menu Frühling 2019\*

Ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

547	<p>Spargelcharlotte mit Rauchlachs und Wildkräutersalat an Honig-Senf vinaigrette</p> <p>Bärlauchschaumsüppchen mit Knusper-Zigarre</p> <p>Hausgemachte Nudeln mit Trockentomaten, Oliven und Kresseschaum</p> <p>Zartes Kalbssteak vom Grill an weisser Portweinsauce Kartoffel-Erbse mousseline Buntes Frühlingsgemüse</p> <p>Rhabarberkompott mit hausgemachter Sauerrahm-Minzeglaze</p> <p>5-Gang Menu</p>	98.00
548	<p>Grüne Spargeln an Radieschenvinaigrette und Frühlingsknusper</p> <p>Rosa gebratener Rindsentrecôtefächer an kräftigem Merlotjus Kartoffel-Lauchgratin Buntes Gemüse</p> <p>Erdbeer-Rhabarber Tiramisu</p> <p>3-Gang Menu</p>	68.00

\* von März bis Mai 2019

## Menu Sommer 2019\*

Ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

551	<p>Zweifarbige Peperonimousse mit leicht geräuchertem Lungerer-See Forellentartar</p> <p>Klare Tomatenessenz mit Gin, Basilikum und Mozzarella</p> <p>Grilliertes Zanderfilet auf mediterranem Kartoffelsalat und Tapenade Chips</p> <p>Kaninchenfilet Saltimbocca an Kräuterjus mit getrockneten Tomaten und Steinpilzen auf Limettenrisotto</p> <p>Frische marinierte Früchte mit Sauerrahm-Lavendelglace</p> <p>5-Gang Menu</p>	98.00
553	<p>„Vitello Tonnato“ Kalte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce</p> <p>Im Bergheu gegartes Maispoulardenbrüstchen an Teufelssauce Schwarzer Reis Kohlraben-Rüebbligemüse mit Estragon</p> <p>Aprikosenbiskuit mit hausgemachter Sauerrahm-Minze-Glace</p> <p>3-Gang Menu</p>	68.00

\* von Juni bis August 2019

In unserem **Carnotzet** mit dem gemütlichen Cheminee bereiten wir Gerichte am offenen Feuer zu.

## Grillplausch

Im Carnotzet ab 12 bis maximal 20 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft (Bei mehr als 20 Personen bieten wir diese Büffetvariante auch als Cantina Fleischbüffet in einem anderen Saal an.)

### Mini

#### Salatbuffet

Blattsalate  
Rüebli Salat  
Maissalat  
Selleriesalat  
Randensalat

### Midi

#### Salatbuffet

Blattsalate  
Rüebli Salat  
Maissalat  
Randensalat  
Selleriesalat  
Gurkensalat

### Maxi

#### Salatbuffet

Reichhaltiges Buffet mit Antipasti

Kernen und Sprossen  
Französische, italienische und Haus-Salatsauce

### Fleisch

Schweinshalssteak  
Pouletbrust Tandoori  
Costini  
Bauernbratwurst

### Fleisch

Schweinshalssteak  
Flammenspiess  
Pouletbrust Tandoori  
Rindshohrückenspiess

### Fleisch

Chiliwurst  
Rindsentrecôte  
Lammentrecôte  
Flammenspiess  
Pouletbrust Tandoori

### Beilage

Folienkartoffeln  
Sauerrahm  
Kräuterbutter

### Beilage

Folienkartoffeln  
Maiskolben  
Sauerrahm  
Kräuterbutter

### Beilage

Grilliertes Gemüse  
Folienkartoffeln  
Maiskolben  
Sauerrahm  
Barbecuesauce  
Kräuterbutter

36.00

48.00

68.00



## Kleiner Imbiss

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

508	<b>Brünig Indoor Teller garniert</b> Kalte Fleischplatte mit Käse	19.00
509	<b>Heisser Schinken mit Kartoffelsalat</b>	18.00
510	<b>Wurst-Käse-Salat</b>	14.50
511	<b>Felsen-Sandwich mit Ruchbrot</b> Salami, Schinken, Käse oder gemischt	7.00
512	<b>Käseschnitte</b>	14.50
513	<b>Schützenzabig</b> Trockenwurst mit Käse auf Holzbrätli	12.00

### Fleischdeklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

aus der Region / Schweiz

Lamm

EU

Angus-Rindsentrecôte

Schottland

Geflügel

Schweiz / Frankreich

Wild

freier Wildbahn: Schweiz / Deutschland / Österreich

Forelle

aus der Region / Schweiz

Zander

EU

Lachs

Norwegen

Riesencrevetten

Vietnam

Eier

aus der Region

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt. angegeben.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.