

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: Winterliche Felsenplatte

- Yak Ragoût und Würstchen, Angus Entrecôte, Mini -Pouletburger
- Dazu Kernser Zitronennudeln, Cantina Gemüse, Chilibutter, Volltreffersauce und Kräuterjus
- 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	Aperitif Riche 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	Cantina Diverse Canapés (Lachs, Thon, Spargeln, Schinken) pro Person 4 Canapés	12.00
502	Stängeli Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Grissini mit Rohschinken, Mozzarella-Spiessli mit Oliven und Tomaten, Zwetschgen-Spiessli (pro Person 4 Häppchen)	12.00
503	leicht und gesund Gemüserohkost mit Dipsaucen, gebackene grüne Chilischoten mit Frischkäse, Dörrotomaten-Tatar auf Toast, Fruchtspiess (pro Person 4 Häppchen)	12.00
505	Lungerer Aperitif Käsemöckli und Spezialbrot	6.00
506	Mouche Schinkengipfeli, Pizza und Käseküechli pro Person 5 Häppchen	10.00
507	Standard Chips, Nüssli und Salzstängeli	4.00
	Dazu eine hausgemachte Fruchtbowle 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 Schweinsfiletmedaillons 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 Zartes Schweinsschnitzel mit Speck, getrockneten Tomaten und Oliven an kräftigem Marsalajus Gemüserisotto Stracciatella Parfait mit Fruchtsauce	Menu komplett	45.00
517	Saison Blattsalat an Haussauce Zarter Schweinsrücken am Stück gebraten an Chili-Senfsauce Kartoffelgratin Cantina Gemüse Fruchtsalat mit Vanilleglace	Menu komplett	45.00
518	Gemüsecrèmesuppe mit Croutons Pouletbrust Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei Pilzrisotto Ratatouille Vanilleglace mit heissen Beeren	Menu komplett	36.00
519	Saison Blattsalat an Haussauce Hausgemachter Hackbraten "Cantina Caverna" Frischer Kartoffelstock Gebrannte Crème nach Hausrezept	Menu komplett	32.00

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

Vegetarisch

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

Fisch

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

527	Saison Blattsalat an Rosmarin-Honigvinaigrette Lungerer Forellenfilets im Kartoffelmantel 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 Mandelkrokantkörnchen 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 Winter 2018 / 2019*

Ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

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

Menu Herbst 2019*

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 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
Rindshohrückenpiess

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	Brünig Indoor Teller garniert Kalte Fleischplatte mit Käse	19.00
509	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	18.00
510	Wurst-Käse-Salat	14.50
511	Felsen-Sandwich mit Ruchbrot Salami, Schinken, Käse oder gemischt	7.00
512	Käseschnitte	14.50
513	Schützensabig Trockenwurst mit Käse auf Holzbrättli	12.00

Fleischdeklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Lamm

Angus-Rindsentrecôte

Geflügel

Wild

Forelle

Zander

Lachs

Riesencrevetten

Eier

aus der Region / Schweiz

EU

Schottland

Schweiz / Frankreich

freier Wildbahn: Schweiz / Deutschland / Österreich

aus der Region / Schweiz

EU

Norwegen

Vietnam

aus der Region

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt. angegeben.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.