

Speisekarte

Restaurant
**Cantina
Caverna**

«Willkomm zionis!»

Herzlich Willkommen bei uns!

Schön, dass Sie (wieder) bei uns sind.

Das gesamte Cantina-Team freut sich, Sie mit saisonalen Produkten aus See, Wald und den Alpen, sowie vom Feld zu verwöhnen.

Traditionelles und Delikates aus der Schweiz trifft dabei gastronomisch auf eine Portion Fernweh. Für uns sind immer zwei Dinge wesentlich: Die Liebe zum Handwerk und Ihr Lachen!

Nun wünschen wir Ihnen eine genussvolle Zeit im Brünig-Felsen.

Das Cantina-Caverna-Team

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.



Zentralschweiz-geniesst.ch

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Hirschtrockenfleisch an Honig-Senfsauce	14.00
Grüner Blattsalat an Haus-Dressing	8.50
Bunt gemischter Salat an Haus-Dressing	9.50
Nüsslisalat «Mimosa»	12.50
Rindstatar (70g) serviert mit Toast, Butter und kleinem Salatbouquet	19.50

Suppen

Tagessuppe im Topf	8.50
Kürbis-Orangencremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl	10.00
Sellerie-Apfelcremesuppe mit blauen Kartoffelchips	11.50

Rustikal

Käseschnitte Cantina in der Gusseisenpfanne serviert mit Schinken, Tomate und Spiegelei	22.00
Brünig Indoor Teller kalter Fleisch- und Käseteller, garniert	22.00
Wurst-Käsesalat	16.50
Schützenteller mit Trockenwurst und Lungerer Alpkäse	12.00
Felsen-Sandwich aus Ruchbrot mit Salami, Schinken, Käse oder gemischt	8.00
Volltreffer-Sandwich Olivenbrot mit Roastbeef und Volltreffersauce	12.50

Hausgemachte Burger

«Wild» Burger 200g Wildfleischmischung (Hirsch, Schwein), gebratener Speck, Rotkraut Apfelscheibe und Preiselbeer-Sauerrahmsauce im Mais-Bun Pommes Frites	23.00
«Vegi» Burger 100g Gemüseburger im Ciabattabrot an Relishsauce Süßkartoffel Frites	19.50
«Yak» Burger 200g Yakfleischmischung (Yak und Schwein) mit Bärlauchpesto, gebratenem Ei und Greyerzer Käse im Vollkorn-Bun Pommes Frites	23.00
«Stollä» Burger 200g pikante hausgemachte Hackfleischmischung (Schwein) mit Volltreffersauce, Heublumenkäse und Speck im Laugen-Bun Kartoffel Cuts	22.00
«Double Cantina Cheese» Burger 160g Rindfleisch (100%) mit Raclettekäse und BBQ-Sauce Pommes Frites	19.50

Aus dem Wasser

Gedämpfte Forellenfilets an Dillrahmsauce Trockenreis und Gemüse	36.00
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Tomate und Kräutern auf Zitronennudeln	36.00

Hauptgerichte

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Schwein
mit Rohschinken und Greyerzer-Käse gefüllt
Pommes Frites und Cantina-Gemüse 32.00

Cordon Bleu vom Kalb
mit Rohschinken und Greyerzer-Käse gefüllt
Pommes Frites und Cantina Gemüse 42.00

Schweinsrückensteak mit Champignonrahmsauce
Bandnudeln und Cantina-Gemüse 29.00

Fleischspezialität vom Grill

Angus-Rindsentrecôte mit Café de Paris Butter überbacken
dazu Cantina-Gemüse 180g 46.00
und Beilagen nach Wahl 250g 54.00
300g 59.00

Beilagen: Kartoffelkroketten, Pommes Frites
Spätzli, Pizokel, Zitronennudeln

Vegetarisch

Fettuccine alla Boscaiola
(Waldpilze, Tomaten, Rahm) 24.00

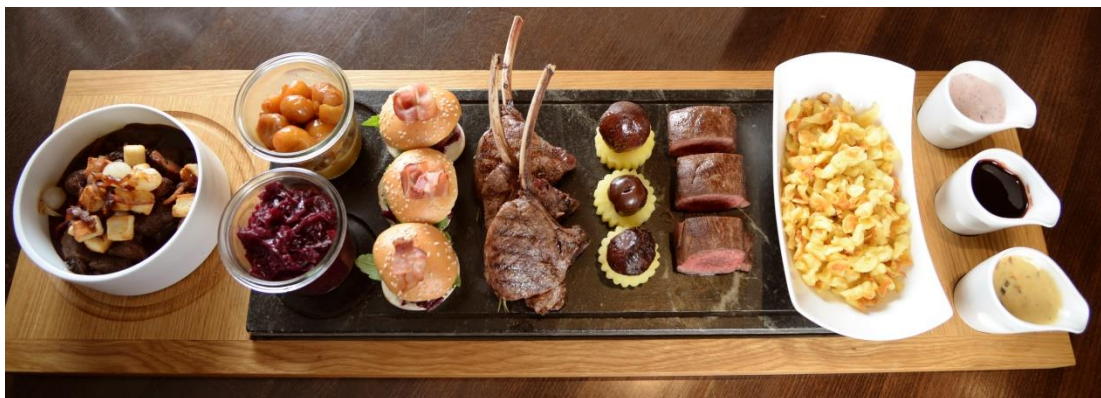
Deklaration

Rindfleisch	Schweiz / Uruguay
Yakfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Eier, Gemüse, Käse	Region / Schweiz
Forellen	Schweiz
Riesencrevetten	Thailand
Wild	Europa

Wildspezialitäten

Wildschweinpfeffer «Jäger Art» Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Preiselbeerapfel	29.00
Rehschnitzel «Mirza» Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Preiselbeerapfel	44.00
Hirschentrecote an einer Wildrahmsauce Bündner Pizokel, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Preiselbeerapfel	39.00
Rehgeschnetzeltes Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Preiselbeerapfel	41.00
Wildbeilagenteller Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut, gebratene Pilze, und Preiselbeerapfel	24.00

Die heisse Felsenplatte mit Wild - das Beste aus der Cantina Küche



Gemeinsam Essen macht Freu(n)de! Geniessen Sie unsere Wildspezialitäten auf der Holz- und Felsenplatte ab 2 Personen

Heisse Felsenplatte mit Rehmedaillon, Hirschentrecote, Wildschweinpfeffer und Mini-Wildburger dazu unsere klassischen Wildbeilagen und die passenden Saucen

Pro Person 58.00

Desserts

Coupe «beschwipste Birne» Portweinbirne, Vanilleglace und Rahm	11.50
Coupe Nesselrode (Meringue, Vanilleglace und Vermicelles)	11.00
Vermicelles mit Rahm	9.50
Marroniparfait mit lauwarmen Waldbeeren	11.00
Traubensorbet mit Grappa	11.00
Panna cotta mit Zwetschgensauce	8.50
Hausgemachter Eiskaffee	9.50
Coupe Dänemark	9.50
Kaffee Surprise: Espresso oder Kaffee zur Wahl mit drei süssen Mini-Überraschungen	9.50

Glace in diversen Sorten

Rahmglace:	Vanille, Schokolade, Erdbeere Kaffee, Pistazie, Zimt	
Sorbet:	Mango-Passionsfrucht, Zwetschge, Zitrone Traube	
Pro Kugel mit Rahm	zusätzlich	3.50 1.50

Cantina Internet Zugang

Netzwerk: BruenigPark Kennwort: lungern6078

«Nehmen Sie ein Stück Cantina nach Hause»

Wein

Unser gesamtes Wein-, Bier- und Spirituosen-Sortiment können Sie bei uns auch als Take-a-Way, wie in einer Weinhandlung, kaufen. Gerne beraten wir Sie dabei.

Geschenkidee

Schenken Sie genussvolle Zeiten mit dem Walliser Weisswein Fendant & Sauvignon blanc und dem italienischen Rotwein Primitivo Nero in einer ansprechenden Geschenktasche.



Stollenwein Weiss & Rot

2 x 75 cl

35.00

Hausgemachtes aus der Küche

Salatsauce (French / Italien)

5 dl

7.00

Honig-Senfdressing

5 dl

8.00

Schenken Sie Vorfreude

Gutscheine vom Brünig Park

Einlösbar bei Brünig Indoor und in der Cantina Caverna

Feiern im Brünig Park

Die einzigartige Umgebung im Felsen des Brünigs und die professionelle Beratung machen unsere Eventträumlichkeiten zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Gäste.

Fragen Sie uns nach einer Besichtigung oder einem Flyer!

Mehr auf cantina-caverna.ch

Lungern, September 2020