

# Bankettkarte

Restaurant  
**Cantina  
Caverna**

# Unsere Menüvorschläge

## Perfekt für Ihren Anlass.

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

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen ein passendes Menu für Ihren Anlass zusammen zustellen. Gerne unterstützen wir Sie dabei Ihr individuelles Menü zu gestalten.

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

Die folgenden Hinweise sollten Ihnen Ihre Reservation erleichtern:

## Bestellung

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

## Garanziezahl

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 wir eine Kulanz von 5% der angemeldeten Personen gewähren. Minimiert sich die Personenzahl um mehr als 5 % wird ihnen die angemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

## Aperitif

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

## Menükarte

Gerne drucken wir Ihre persönlichen Menükarten, passend zu Porzellan und Intérieur. Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten von CHF 2.50 pro Stk. Cantina Caverna-Menükärtli sind kostenlos.

## 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 (z.B. Gestecke ab 35.- CHF). Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck selber mitbringen. Kerzenständer oder Teelicht-Gläser stehen in begrenzter Menge zur Verfügung.

## **Tischplan/Bestuhlung**

Gerne gehen wir auf Ihre Bestuhlungswünsche ein.

## **Öffnungszeiten / Nachtzuschlag**

Unsere ordentlichen Öffnungszeiten sind: Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag von 9.00 bis 17.30 Uhr und Montag von 9.00 bis 14.00 Uhr.  
Für Anlässe ausserhalb der normalen Öffnungszeiten haben wir ein offenes Ohr.  
Wir erheben ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag von CHF 250.00 Fr. für jede weitere Service-Stunde (angebrochene Stunden werden voll verrechnet).

## **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.

## **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.

## **Preise / Rechnung /Annulation**

Die Preise beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns vor, Preise anzupassen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser Postcard.  
Unsere Rechnungen stellen wir mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen.  
Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnen wir folgende Beträge der vereinbarten Bankettleistungen:

<b>Tage vor Anreiseternin</b>	<b>Annulationsgebühr</b>
59 bis 30 Tage	20% der reservierten Leistungen
29 bis 15 Tage	50% der reservierten Leistungen
14 bis 8 Tage	75 % der reservierten Leistungen
7 bis 0 Tage	100% der reservierten Leistungen

Verrechnet wird die zuletzt gemeldete Personenzahl x bestätigtem Menüpreis.

## **Mieten von Räumlichkeiten**

Miete Campo CHF 600.-  
inkl. Infrastruktur: Beamer, Leinwand, WLAN, Beschallungsanlage, DVD, Flip-Chart, Lichtanlage. Bestuhlung nach Wunsch.  
Endreinigung Campo nach Aufwand CHF 90.- / Std.

Miete Felsenbar und Stollen Lisa mit zusätzlichem Barbetrieb CHF 200.-

Preisänderungen vorbehalten

# Apero mit Fingerfood von einfach bis raffiniert

Preise pro Person - ab 10 Personen

## Aperitif Riche

Lungerer Heublumenkäseröllchen, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе,  
Riesencrevetten im Kartoffelmantel, Gelbes Peperonisüpli mit Ingwer-  
und Zitronengras dazu Pouletspiesschen, Gemüsefocaccia,  
Weissweinsrisotto mit Chorizzowürfel

pro Person 6 Häppchen

25.00

## Stängeli

Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Grissini mit Rohschinken  
Mozzarella-Spiessli mit Oliven und Tomaten, Zwetschgen-Speckspiessli

pro Person 4 Häppchen

12.00

## Leicht und gesund

Gemüserohkost mit verschiedenen Dippsaucen,  
Dörrtomaten-Tartar auf Toast, Fruchtspiess

pro Person 4 Häppchen

12.00

## Mouche

Schinkengipfeli, Pizza und Käseküechli

pro Person 5 Häppchen

12.00

## Sandwich am Meter

Diverse Brotsorten mit Schinken, Salami, Käse und Ei gefüllt

pro Person

12.00

## Lungerer Aperitif

Käsemöckli und Spezialbrot

pro Person

8.00

## Standard

Chips, Nüssli und Salzstängeli

pro Person

4.00

## Dazu eine hausgemachte Fruchtbowle

ohne Alkohol

6.00

mit Alkohol

8.00

# Spezialangebote im Cheminée-Säli „Carnotzet“

Ihr persönlicher Raum im Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen  
verzaubert alle und zieht ihre Besucher in seinen Bann  
Gästezahl: min. 10 bis max. 18 Personen

Preise pro Person, exkl. Getränke

## Fondue im Felsen

Umgeben vom Berg geniessen Sie in privatem Rahmen  
das «klassische» Käsefondue mit Kartoffeln und Früchten à discretion.  
Dazu servieren wir einmalig eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten

- Käsefondue mit Kartoffeln und Früchten à discretion
- Eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten

38.00

## Grillieren wie Mineure

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 Jedermann/frau ein Erdinger Weissbier.

- Cervelat à discretion zum selber Grillieren
- Kartoffelsalat und knuspriges Brot
- Ein Erdinger Weissbier (0.5 Liter) pro Person

32.00

## Hausgemachte Burger à discretion

Kreativ, frisch, saisonal!

Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger  
entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und der  
saisonale Burger warten auf Sie.

Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger halbiert. Dazu gibt es Pommes Frites und würzige Wedges Kartoffeln mit diversen Saucen.

Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und ein saisonaler Burger
- Pommes Frites und Wedges Kartoffeln
- Diverse Saucen zum Dippen

45.00

# Spezielle Gruppenerlebnisse

## Hausgemachte Burger à discretion

Kreativ, frisch, saisonal!

Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und der saisonale Burger warten auf Sie. Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger halbiert. Dazu gibt es Pommes Frites und würzige Wedges-Kartoffeln mit diversen Saucen.

Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und ein saisonaler Burger
- Pommes Frites und Wedges Kartoffeln
- Diverse Saucen zum Dippen
- Raum: öffentliches Restaurant «Cantina»
- Gästezahl: min. 2 bis max. 30 Personen

35.00

## Walchi-Raclette

Raclette à discrétion mit Raclette-Kartoffeln und Beilagen: Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Sherrytomaten  
Dazu servieren wir einmalig eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten zum Teilen.

36.00

## Käsefondue

Käsefondue mit Brot und Raclette-Kartoffeln

25.00

mit Früchten zusätzlich

+3.00

mit Obwaldner Trockenfleischspezialitäten

+6.00

## Die heisse Felsenplatte

Gemeinsam essen macht Freu(n)de! Eine kleine kulinarische Entdeckungsreise. Geniessen Sie zusammen unsere Hausspezialität auf der Holz- bzw. heissen Felsenplatte. Unsere Küche stellt für Sie saisonal die besten Köstlichkeiten zusammen. Die aktuelle Zusammensetzung zum Anlasszeitpunkt richtet sich nach der Jahreszeit und den saisonal verfügbaren Produkten. Die Felsenplatte ist ein Auszug aus der aktuellen Speisekarte und so im Wechsel mit den Jahreszeiten.

- Gästezahl: min. 2 bis max. 16 Personen

58.00

# Die beliebtesten Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten „Cantina Caverna“

Kartoffelstock

Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

36.00

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou im Speckmantel

Kernser Zitronennudeln

Ratatouille

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

38.00

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce

Spätzli mit Butter

\*\*\*

Hausgemachter Eiskaffee

38.00

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto

\*\*\*

Italienischer Rindsschmorbraten

Sellerie-Kartoffelstock

Bohnenbündeli / Karotten

\*\*\*

Gebrannte Crème

46.00

Gemischter Salat mit Rohschinkengrissini

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen

Knusprige Rösti

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm

48.00

# Die beliebtesten Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Eisbergsalat mit Maiskörnern an Hausdressing ***	
Spareribbs mit Whisky und Honig mariniert Country Cuts Sauerrahm ***	
Apfelstrudel mit Vanilleglace	42.00
Bunter Blattsalat mit Heublumenkäse-Röllchen an Honig-Senfdressing ***	
Schweinsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Nudeln mit Butter Buntes Gemüse ***	
Vanilleglace mit heissen Beeren	44.00
Maiscrèmesuppe mit Parmesanchips ***	
Rotes Thaicurry mit Pouletbruststreifen und Gemüse Parfümreis ***	
Marinierte Ananas mit Mangosorbet	42.00
Gerstensuppe ***	
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (Nachservice im Topf) ***	
Meringue mit Glace und Rahm	36.00
Bunter Blattsalat mit Speckwürfeln und Brotcroustons ***	
Schweinsfiletmedaillons auf Blattspinat und Rösti mit Käse gebacken und einer feinen Rahmsauce ***	
Zitronensorbet mit Aperol-Bitter	51.00



# Unsere exklusiven Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat mit Orangenfilets und gebrochenen Haselnüssen  
an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*

Rosa gebratener Rindsentrecôtefächer  
an kräftigem Merlotjus  
Kartoffelgratin  
Buntes Saisongemüse

\*\*\*

Mohnparfait mit kleinem Fruchtsalat

62.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Zartes Kalbfleischsaltimbocca  
mit frischem Salbei und Rohschinken  
Safranrisotto  
Broccoliröschen mit Mandeln

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

68.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und  
Orangen-Meerrettichschaum

\*\*\*

Geeiste Melonensuppe mit Portwein

\*\*\*

Schweinfiletmedaillons im Speckmantel  
mit Whisky-Senfsauce  
Dauphinekartoffeln  
Tomate provencale

\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse

78.00

Buntes Salatbouquet mit gebratenen Kaninchenrückenfilets  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen mit getrockneten Tomatenstreifen

\*\*\*

Kalbsskarreebraten mit Morchelrahmsauce  
Bandnudeln  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessertteller Cantina Caverna

88.00

# Vegetarische Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Lungerer Äplermagronen mit Apfelmus  
(Nachservice im Topf)

\*\*\*

Gebrannte Crème

29.00

Tomatenrahmsuppe mit Mascarponeperlen

\*\*\*

Gemüsepiccata

Spaghetti mit Basilikumsauce und frischen Peperoniwürfeln

\*\*\*

Meringue mit Glace und Rahm

36.00

Melonenfächer mit Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Blätterteigpastetli mit Pilzragout

Gemüsereis

\*\*\*

Mohnparfait mit Fruchtsauce

39.00

Saisonaler Blattsalat mit Heublumenkäseröllchen  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Okra-Quinoa-Bällchen mit sautierten Pilzen  
und Rübelsauce

Parfumreis und Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

42.00

# Fischmenüs

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Saison Blattsalat mit Kernen und Crôutons

\*\*\*

Lachstranche mit Cantadou im Blätterteig gebacken  
mit roter Pepronisauce

Safranreis

Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

48.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Forellenfilet Piccata auf Safranrisotto mit  
Mini-Gemüse

\*\*\*

Kirschparfait mit Fruchtbouquet

56.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und  
Orangen-Meerrettichschaum

\*\*\*

Sauté von Miesmuschel

\*\*\*

Pochiertes Seezungenfilet an Safransauce  
mit Gemüsegratin

Salzkartoffeln

\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse

86.00

## Ihr individuelles Menu

Wählen Sie ihre persönlichen Favoriten aus unseren Menuvorschlägen aus und stellen  
so Ihr individuelles Menu zusammen.

Spezielle Wünsche und Ideen nehmen wir gerne auf und  
machen Ihnen einen persönlichen Vorschlag.

Für Fragen und Hilfe stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

# Pastabuffet Cantina - à discrétion

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

## Reichhaltiges Salat- und Antipastibuffet

Blattsalat	Borettane Zwiebeln
Rucola	Dörrtomaten
Tomaten mit Mozzarella	Oliven
Rüebli Salat	Parmesan
Maissalat	Grilliertes Gemüse
Gurkensalat	(Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Fenchel)
Brotcroûtons und Kerne	Parmesan
Zwei verschiedene Salatsaucen	Bresaola
	Rohschinken

## Pasta Buffet mit vier verschiedenen Saucen

Penne	Carbonara
Spaghetti	Bolognese
Kartoffelgnocchi	Basilikum Pesto
	All' Arrabbiata

Preis pro Person 46.00

## Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz / Italien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Angus-Rindsentrecôte	Südamerika
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Forelle	aus der Region / Schweiz
Eier, Gemüse, Käse	aus der Region / Schweiz

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