

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: Montag von 9.00 bis 14.00 Uhr, Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag von 9.00 bis 17.30 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.
Unsere Rechnungen stellen wir mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen.
Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnen wir folgende Beträge der vereinbarten Bankettleistungen:

Tage vor Anreiseternin	Annulationsgebühr
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 Alpkäse mit Tomatenbrot, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucce, 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
mit Alkohol

6.00

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
- 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

Caramelköpflli 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

Kalbskarreebraten 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

Gemüserieis

Mohnparfait mit Fruchtsauce

39.00

Saisonaler Blattsalat mit Wildmaa Chäs-Splitter
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.

März 2022