

# 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:

## **Bestellung**

Wir sind dankbar, wenn Sie uns Ihre Reservation und Bestellung - zusammen mit der provisorischen Personenzahl – frühzeitig mitteilen (eine 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 eine Kulanz von +/- drei Personen für die Reduzierung der Teilnehmerzahl gilt.

## **Menükarte**

Cantina Caverna-Menükärtli sind kostenlos.

## **Blumen und Deko**

Sofern der Gast eine spezielle Dekoration wünscht, wird ihm diese gern organisiert und nach Aufwand verrechnet. Spezialdekorationen bestellen wir bei unserer Floristin (Gestecke ab CHF 35.-). 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.

## **Selbst mitbringen**

Falls Sie Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte oder eine spezielle Speise selber organisieren möchten, berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5.- / Person.

Für selbst mitgebrachte Weinflaschen bis 7,5 dl wird ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche verrechnet.

### **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 ab 50 Personen Tage vor Anreisetermin**

0 bis 8 Tage

7 bis 0 Tage

#### **Annullationsgebühr**

50 % der reservierten Leistungen

100% der reservierten Leistungen

Verrechnet wird die zuletzt gemeldete Personenzahl x bestätigtem Menüpreis.

### **Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Für die Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist schweizerisches Recht anwendbar. Der Gerichtsstand ist Sarnen

Lungern, 1. Januar 2023

# Apero mit Fingerfood von einfach bis raffiniert

Preise pro Person - ab 10 Personen

## Aperitif Riche

Lungerer Alpkäse und Tomatenbrot, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе,  
Riesencrevetten im Kartoffelmantel, rotes Currysüppi mit Pouletspiessli,  
Gemüsefocaccia, Weissweinrisotto mit Chorizzowürfel  
pro Person 6 Häppchen

27.50

## Stängeli

Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Grissini mit Rohschinken,  
Mozzarella-Spiessli mit Oliven und Tomaten, Zwetschgen-Speckspiessli  
pro Person 4 Häppchen

13.00

## Leicht und gesund

Gemüserohkost mit verschiedenen Dippsaucen,  
Dörrtomaten-Tartar auf Toast, Fruchtspiess  
pro Person 4 Häppchen

13.00

## Mouche

Schinkengipfeli, Mini Pizzetten und Käsechüechli  
pro Person 5 Häppchen

13.00

## Sandwich am Meter

Diverse Brotsorten mit Schinken, Salami, Käse und Ei gefüllt  
pro Person

13.00

## Lungerer Aperitif

Käsemöckli und Spezialbrot  
pro Person

8.50

## Standard

Chips, Nüssli und Salzstängeli  
pro Person

4.50

## Dazu eine hausgemachte Fruchtbowle

ohne Alkohol  
mit Alkohol

8.50  
10.50

# Spezialangebote im Cheminée-Säli „Carnotzet“

Ihr persönlicher Raum im Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen verzaubert alle und zieht ihre Besucher in seinen Bann  
Gästeszah: min. 12 bis max. 18 Personen

## 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 41.00

## Grillieren wie Mineure

Umgeben vom Berg grillieren Sie in privatem Rahmen Cervelat à discretion auf dem Feuer.

Grillieren macht durstig:

Deshalb gibt es für Jedermann/frau ein Erdinger Weissbier.

- Cervelat à discretion zum selber Grillieren
- Kartoffelsalat und bunter Blattsalat
- Hausgemachtes Spezialbrot
- Ein Erdinger Weissbier pro Person 43.00

## Grill Plausch

Umgeben vom Berg grillieren Sie in privatem Rahmen auf dem Feuer.

- Gemischter Salat an Hausdressing serviert
- Rinds Entrecôte, Lammrücken und Pouletbrüstli zum selbst Grillieren
- Schalenkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm
- Kräuterbutter
- Hausgemachtes Spezialbrot 79.00

# Die Gruppen Highlights

ab 10 Personen für die ganze Gesellschaft

## Burger Plausch

Kreativ, frisch, saisonal!

Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «C.C.Q. 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 mit diversen Saucen.

- «Double Cantina Cheese Burger», « C.C.Q. Burger» und ein saisonaler Burger
  - Pommes Frites
  - Diverse Saucen zum Dippen
- 38.00

## 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.

39.00

## Käsefondue

Käsefondue mit Brot und Raclette-Kartoffeln

27.00

mit Früchten zusätzlich

+3.00

mit Obwaldner Trockenfleischspezialitäten

+7.00

## 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
- 62.00

# Das Gruppen Highlight

ab 10 Personen für die ganze Gesellschaft

## Pastabuffet Cantina – à discretion

### 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	Bresaola
Zwei verschiedene Salatsaucen	Rohschinken

### Pasta Buffet mit verschiedenen Saucen

Penne	Carbonara
Spaghetti	Bolognese
Kartoffelgnocchi	Basilikum Pesto
	All' Arrabbiata
	geriebener Parmesan

Preis pro Person

51.00

# 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

39.00

Gerstensuppe

\*\*\*

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

(Nachservice im Topf)

\*\*\*

Meringue mit Glace und Rahm

39.00

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou im Speckmantel

Kernser Zitronennudeln

Ratatouille

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

42.00

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce

Spätzli mit Butter

\*\*\*

Gerührter Eiskaffee

42.00

Ratatouillecrèmesuppe

\*\*\*

Pouletbrust mit Haussauce

Kartoffelkroketten

Saison Gemüse

\*\*\*

Marinierte Ananas mit Zwetschgensorbet

44.00

Nachservice pro Person Preiszuschlag von 5.00

## Die beliebtesten Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto

\*\*\*

Italienischer Rindsschmorbraten

Kartoffelstock

Bohnenbündeli / Karotten

\*\*\*

Beerencreme mit Rahmquark

49.00

Bunter Blattsalat mit Croûtons an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Schweinsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce

Nudeln mit Butter

Buntes Gemüse

\*\*\*

Vanilleglace mit heissen Beeren

49.00

Gemischter Salat mit Knoblauch Bruschetta

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetztes mit Pilzen

Knusprige Rösti

\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm

51.00

Bunter Blattsalat mit Speckwürfeln und Brotcroûtons an Hausdressing

\*\*\*

Pochiertes Schweinsfilet im Rotwein mit kräftiger Sauce

Safranrisotto

Ofengemüse

\*\*\*

Tiramisu

56.00

Nachservice pro Person Preiszuschlag von 5.00

## 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 68.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachs an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Zartes Kalbfleischsaltimbocca  
mit frischem Salbei und Rohschinken  
Safranrisotto  
Broccoliröschen mit Mandeln

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 74.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und  
Orangen-Meerrettichschaum

\*\*\*

Geeiste Melonensuppe mit Portwein

\*\*\*

Schweinfiletmedaillons im Speckmantel  
mit Whisky-Senfsauce  
Dauphinekartoffeln  
Tomate provencale

\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse 85.00

Buntes Salatbouquet mit Kernen und Randensprossen  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen mit getrockneten Tomatenstreifen

\*\*\*

Kalbskarreebraten mit Morchelrahmsauce  
Tagliatelle  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Dessertteller « Cantina Caverna » 96.00

Nachservice nach Absprache mit Preiszuschlag

# 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

32.00

Tomatenrèmesuppe mit Mascarponeperlen

\*\*\*

Kohlräbpiccata

Spaghetti mit Basilikumsauce und sautierten Cherrytomaten

\*\*\*

Meringue mit Glace und Rahm

39.00

Melonenfächer mit Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Blätterteigpastetli mit Pilzragout

Gemüseréis

\*\*\*

Zwetschgensuppe mit hausgemachter Sauerrahmglace

43.00

Saisonaler Blattsalat mit Wildmaa Chäs-Splitter  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Gemüsestrudel mit Ricotta an Tomatensauce

Parfumreis

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

46.00

Nachservie nach Absprache mit Preiszuschlag

# Fischmenüs

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Croûtons

\*\*\*

Lachstranche mit Cantadou im Blätterteig gebacken  
mit Safransauce

Tomatenreis

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

49.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Forellenfilet Piccata auf Safranrisotto mit  
Ofengemüse

\*\*\*

Mohnparfait mit kleinem Fruchtsalat

56.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und  
Orangen-Meerrettichschaum

\*\*\*

Spaghetti alle Vongole veraci

\*\*\*

Wolfsbarschfilet «Napoletanische Art»  
im Ofen gegart mit Kartoffelscheiben, Cherrytomaten, Kapern und Oliven

\*\*\*

Panna cotta mit Fruchtsauce

91.00

# 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.

## Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz / Italien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindsentrecôte	Schweiz
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Forelle	aus der Region / Schweiz
Wolfsbarsch	EU
Eier, Gemüse, Käse	aus der Region / Schweiz

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

Lungern, 1. Januar 2023