

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 /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:

Für Anlässen ab 50 Personen**Tage vor Anreisetermin**

0 bis 8 Tage

7 bis 0 Tage

Annulationsgebühr

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, März 2024

Apero mit Fingerfood von einfach bis raffiniert

Preise pro Person - ab 10 Personen

Aperitif Riche

Lungerer Alpkäse und Tomatenbrot, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе,
Riesengrеvettен im Kartoffelmantel, rotes Curryсüppi mit Pouletspiessli,
Gemüсefocaccia, 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

Gemüсerohkost 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
Gästezahl: 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

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

Tomatencremesuppe 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

Caramelköppli 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

Schweiniletmedaillons 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

Tomatenrèrèmesuppe mit Mascarponeperlen

Kohlräbpiccata

Spaghetti mit Basilikumsauce und sautierten Cherrytomaten

Meringue mit Glace und Rahm

39.00

Melonenfächer mit Ziegenfrischkäse

Blätterteigpastetli mit Pilzragout

Gemüserieis

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

Fischmenus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu 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, März 2024