

Restaurant
Cantina Caverna

Ein Engagement der **GASSER FELSTECHNIK AG**

Herzlich willkommen in der

Cantina Caverna

Lieber Gast

2026 ist es 25 Jahre her, seit die Gasser Felstechnik AG mit grossem Engagement die Cantina Caverna eröffnete. Was ursprünglich als einfache Kantine für die Mitarbeitenden angedacht war, entwickelte sich am Standort Lungern über all die Jahre zu einem mit viel Herzblut heranwachsenden Gastronomie-Unternehmen. Unzählige Veranstaltungen in zahlreichen Variationen und Grössen prägen zusätzlich zum Tagesgeschäft im Restaurant das lebendige Treiben im «Haus-Berg Brüning».

Seit Beginn wurde grössten Wert auf die starke Verwurzelung vorort und in der Region gelegt. Wie das Mutterhaus Gasser Felstechnik AG bezieht auch die Cantina Caverna mit voller Überzeugung den grösstmöglichen Anteil aller Ressourcen und Güter direkt aus dem Standort und der Region Obwalden und Inner- bis Zentralschweiz. Gelebte Nachhaltigkeit aus Überzeugung sowie der Pioniergeist sollen auch weiterhin unser Engagement prägen.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast. Geniessen Sie Ihre wertvolle Zeit in vollen Zügen. Ob vor oder nach Ihrem Besuch zum Schiess-Sport, zum Anlass mit Freunden oder dem Geschäft – oder ganz einfach privat im kleinen Kreis mit den Liebsten: Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeberin und Gastgeber:

Serviceleitung

Sarah Kaufmann

Küchenchef

Mike Zarges

Souschef

Alexandre Abrantes

...sowie unser gesamtes Team der CANTINA CAVERNA

CHF

Tagessuppe Cantina

8

Grüner Blattsalat

8



Gemischter Marktsalat

11



Wurst-Käse Salat

21

Cervelat vom Metzger Stutzer & Flüeler
Schacher-Seppli-Käse, Blattsalat
und eingelegtem Gemüse

Flammkuchen

Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

14

Crème fraîche, Cherry Tomate und Ruccola

12



«Waldfäscht»

8

Cervelat von der Metzgerei «Blaue Kuh», Matten
Senf & Brot, dazu ein Becher Bier

Eingeklemmtes

6 / 9

Hausbrot und Volltreffersauce

Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse oder gemischt

CHF

Sprengstoff Schnitzel

Schweineschnitzel paniert und
goldgelb gebacken

110 g | 29

220 g | 36

Pommes frites und Marktgemüse

Steinpilzravioli von Pastarazzi OW

Weisswein-Rahmsauce und
Kernser Edelpilzen

24 / 32 

Hausgemachte Fischknusperli

Pommes frites und Tatarsauce

24 / 29

Auskunftspflicht

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

Cantina's Lieferanten-Partner

Was	Herkunft, Lieferant
Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Poulet	CH

Unser Fleisch wird von «Stutzer und Flüeler» oder der Metzgerei «Blaue Kuh» geliefert

Eier	CH, Biohof Spichtig, Sachseln OW
Pasteurisiertes Flüssigei	CH
Fisch	CH, Wallis
Brot	CH, Cantina Caverna, Lungern OW
Feinbackwaren	CH