

R e s t a u r a n t
Cantina Caverna

Karl Gasser-Gasser «Lehmä-Kari» (rechts) (2. Generation der Gasser Felstechnik AG)
mit den Söhnen Patrick (links) und Thomas Gasser (3. Generation der Gasser Felstechnik AG)

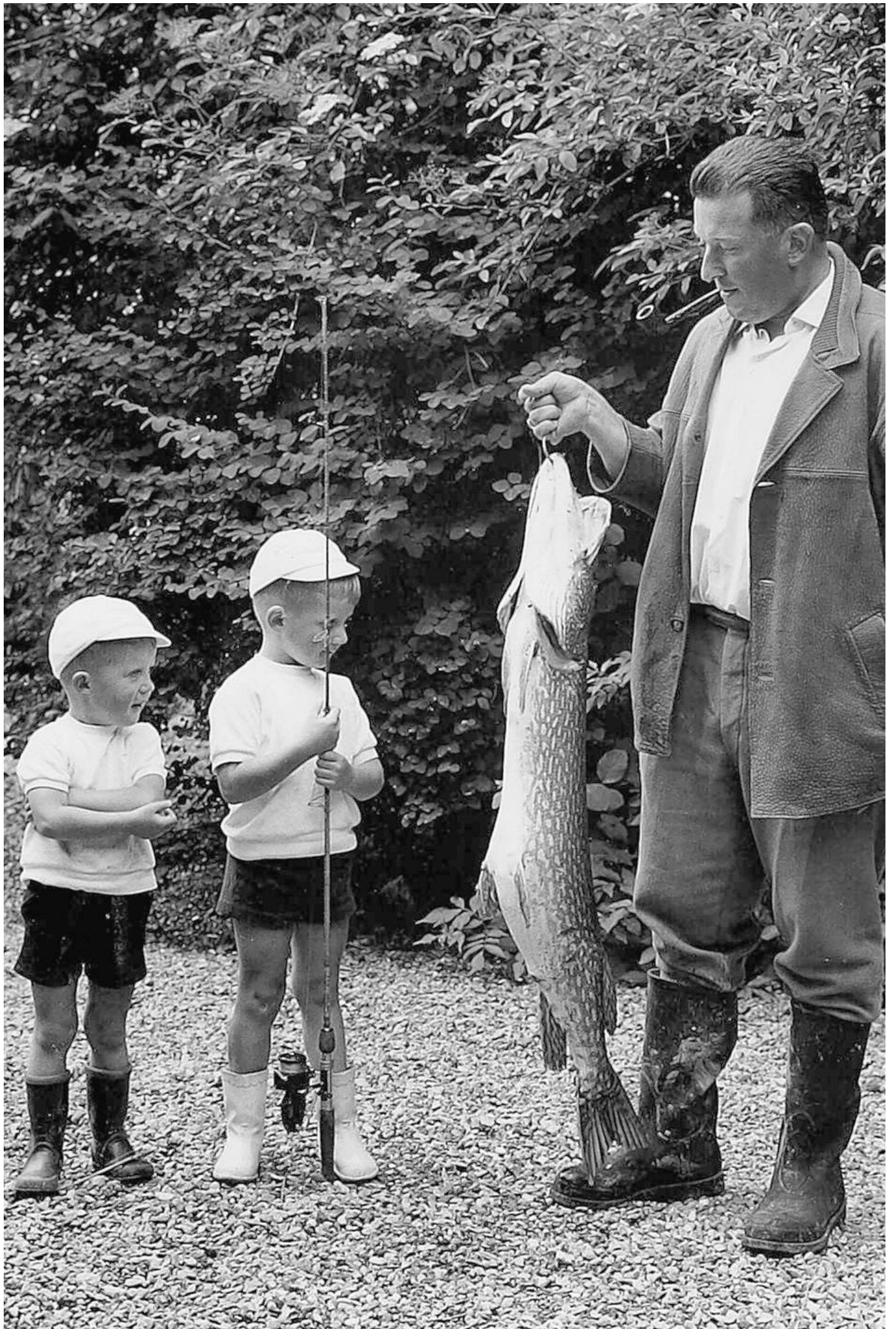




Bild oben
1956: Stollenbau,
Melchtal OW



Bild links
1956: Melchtal OW

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 Brünig».

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

Küchenchef

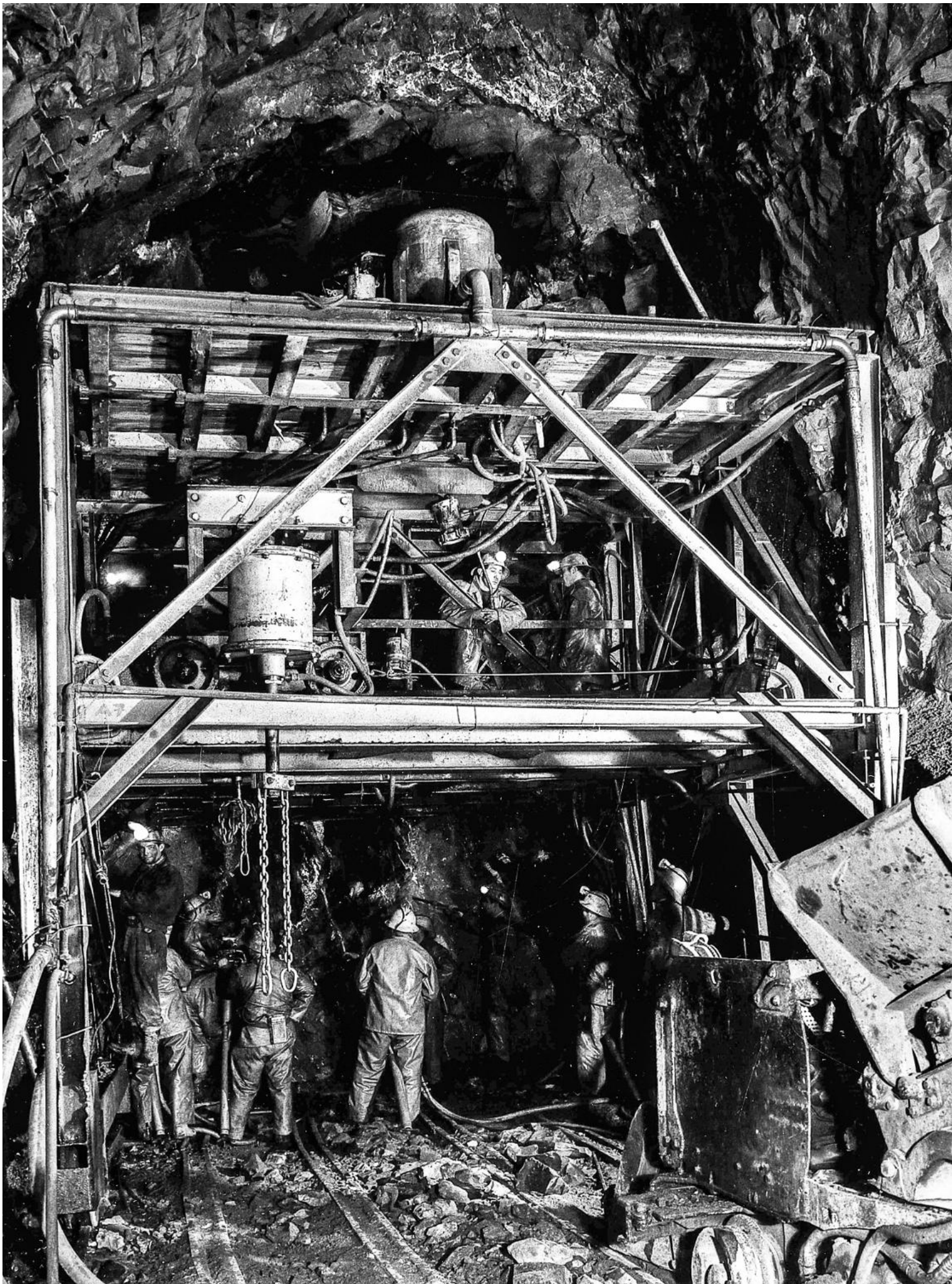
Souschef

Sarah Kaufmann

Mike Zarges

Alexandre Abrantes

...sowie unser gesamtes Team der CANTINA CAVERNA



1961: Tunnelvortrieb, Hergiswil NW

Vorspeisen & Kleinigkeiten

	Allergene Lebensmittel	CHF	
Grüner Blattsalat	3/9/10	8	✓
Gemischter Marktsalat	3/7/9/10	11	✓
Duo vom Lollo-Salat mit OW-Garnitur Birne, Nüsse, Kräuterschnaps und Speck	3/7/8/9/10/12	14 / 18	
Tatar vom einheimischen Rind serviert mit Toast und Butter dazu 2 cl Cognac oder Whisky	1/7/10 12	70g 22 140g 28 + 3	
Wurst-Käse Salat Cervelat vom Metzger Stutzer & Flüeler Schacher-Seppli-Käse, Blattsalat und eingelegtem Gemüse	3/7/9/10	21	
Flammkuchen Crème fraîche, Zwiebeln und Speck Crème fraîche, Cherry Tomate und Ruccola	1/3/7	14 12	✓
«Waldfäscht» Cervelat von der Metzgerei «Blaue Kuh», Matten Senf & Brot, dazu ein Becher Bier	1/10	8	
Eingeklemmtes Hausbrot und Volltreffersauce Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse oder gemischt	1/7/10	6/9	



Bild oben
1955: erster voll-
hydraulischer Trax



Bild links
1950-er Jahre:
Uferverbauung
Lungerersee

Suppen

	Allergene Lebensmittel	CHF	
Tagessuppe Cantina	Auf Anfrage	8	
«Lea Gut» Heusuppe	7/9	12	✓
Hausgemachte kräftige Rindsbouillon mit Flädli oder Bio-Landei	1/3/7/9	14	

CANTINA-Klassiker

Butterrösti mit 2 Sachslar Bio-Eiern oder mit Kernser Edelpilzen und Seiler Käse überbacken	1/3/7	17	✓
Matcheuren-Käseschnitte mit Käse von Seiler	1/7	19	✓
Obwaldner-Gnagi mit Pommes frites und kernigem Senf	10	21	
Grosse Kernser Kalbsbratwurst Zwiebelsauce und Butterrösti	7/9	24	
«Undertag Burger» 200g pikantes Rindshacksteak, von der Metzgerei Blaue Kuh, Matten BE mit Volltreffersauce, Wildmaa Chäs, Tomate, Zwiebel, Salat und Speck im Bretzel-Brötli, dazu Pommes frites	1/7/10/11	28	



Bild oben
2007: Black Angel Mine, Grönland



Bild links
1995: Handbohren am Brüinig

Hauptgerichte

	Allergene Lebensmittel	CHF
Sprengstoff Schnitzel	1/3/7/9/10	110g 29
Schweineschnitzel paniert und goldgelb gebacken		220g 36
Pommes frites und Marktgemüse		
Cordon bleu	1/3/7/9	160g 31
OW Schweinefleisch gefüllt mit		280g 36
Bauernschinken und Weltmeister-Raclettekäse		
mit Pommes frites und Marktgemüse		
Alpstein Pouletbrust	7/9	33
Dunkle Safransauce, Trockenreis und		
Marktgemüse		
Zentralschweizer Kalbslebergeschnetzertes	7/9/12	34 / 38
Madeirasauce und		
hausgemachte knusprige Butterrösti		
Obwaldner Rindsfilet	1/3/7/9	150g 58
Kräuterbutter, Kernser Teigwaren und		
Marktgemüse		



Bild oben
1926: Werkareal Hackern,
Lungern



Bild links
2009: ifa Brandschutzübung,
Lungern

Vegetarisch und Fisch

	Allergene Lebensmittel	CHF	
Steinpilzravioli von Pastarazzi OW Weisswein-Rahmsauce und Kernser Edelpilzen	1/3/7/12	24 / 32	✓
«Wiesen Burger» Veggi-Patty, Tomate, Zwiebel, Salat und Kräutersauce im Sesam-Brötli, dazu Pommes frites	1/3/7/10/11	26	✓
Butterrösti mit 2 Sachsler Bio-Eiern oder mit Kernser Edelpilzen und Seiler Käse überbacken	1/3/7	17	✓
Hausgemachte Fischknusperli Pommes frites und Tatarsauce	1/3/4/10	24 / 29	
Gebratenes Schweizer Zanderfilet Mandelbutter, Trockenreis und Marktgemüse	4/7/8/9	38	



Bild oben
1970er-Jahre: Zabä Karl Gasser-Meier
(1. Generation)

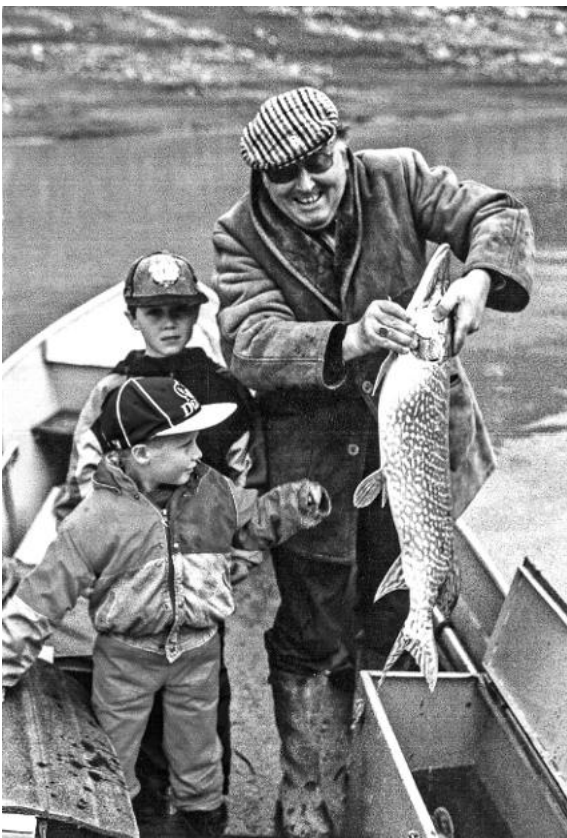


Bild links
1990: Karl Gasser-Gasser (2. Generation)
mit den Enkeln Sebastian und Ambros
(4. Generation)

Dessert

	Allergene Lebensmittel	CHF
Tiramisù im Glas mit Appenzeller Rahmlikör	1/3/7/12	10
Schweizer Eiskaffee gerührt mit kräftigem Espresso, Nusskrokant und Rahm	3/7/8	10
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm	7	10
Coupe Caramel Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm	7	10
Grosi's Apfelstrudel mit Vanillesauce (ca. 20 Minuten Wartezeit) dazu eine Kugel Vanilleglace	1/3/7/8	11 + 2
Stollen-Brownie Vanillecreme und frische Früchte	1/3/7/8	13
Für unsere Kleinen «Coupe Smarties» Glace nach Wahl	1/3/7	6
«Push Up» Haribo-Glace für Klein und Gross	1/5/6/7/8	5
Glace von Emmi Pro Kugel		4
Rahmglace: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Mocca (3/7/8)	7	
Sorbet: Zwetschgen- oder Zitronensorbet	7/8	
Rahm	7	1.50

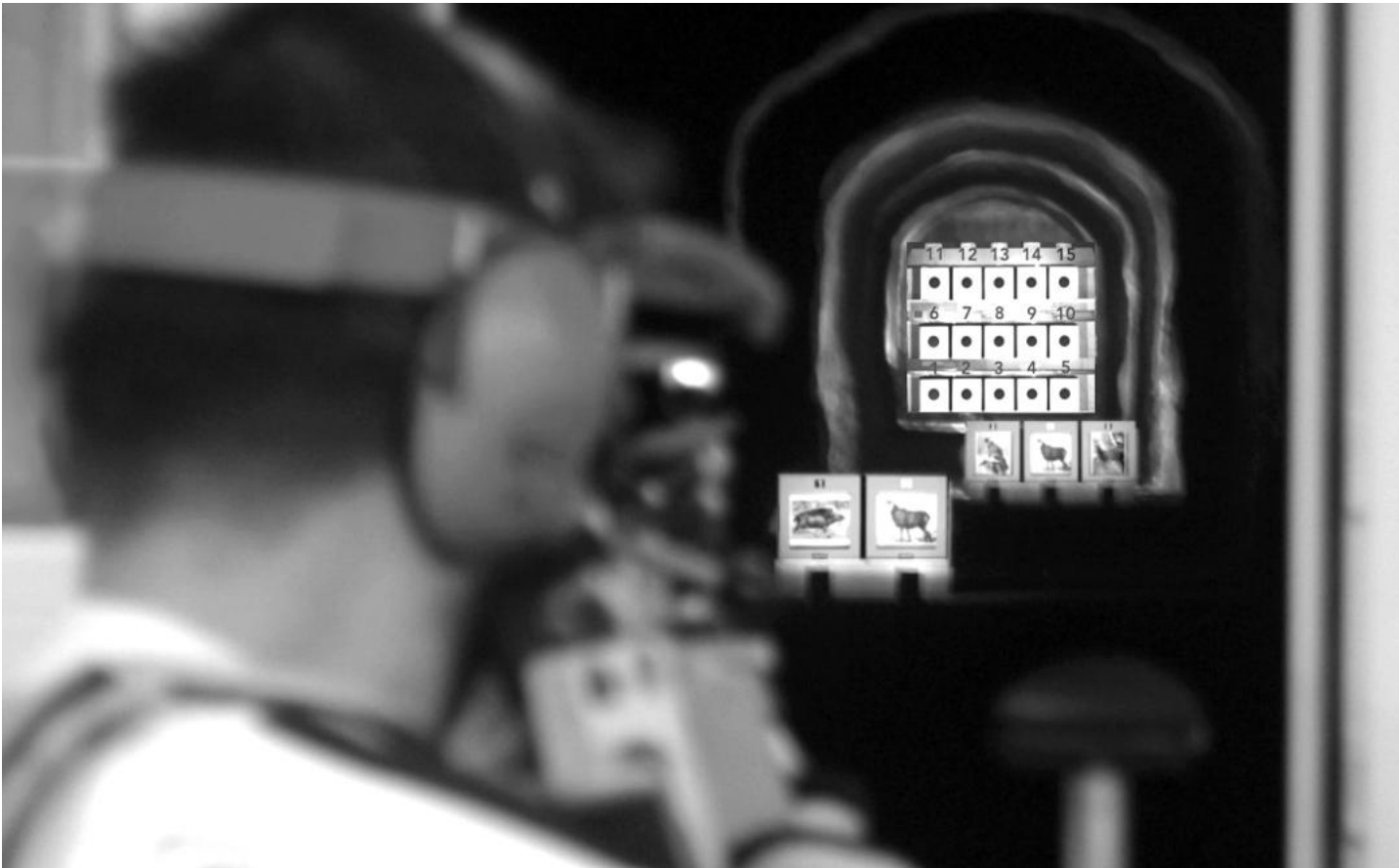


Bild oben
29. November 2002
Weltmeister Marcel Bürge eröffnet
die Schiessanlage Brünig Indoor



Bild links
Im Angebot alles für unsere Jäger
inkl. JFK Treffsicherheitsausweis

Allergene Lebensmittel

1. Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

2. Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

3. Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

4. Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

5. Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

6. Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

7. Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

8. Hartschalenobst (Nüsse)

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamiannüsse und Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse

9. Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

10. Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

11. Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

12. Schwefeldioxid und Sulfit

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂

13. Lupinen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

14. Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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
---------------	----