

Restaurant  
**Cantina Caverna**

Un engagement de **GASSER FELSTECHNIK AG**

Bienvenue à l

# Cantina Caverna

Cher client

En 2026, cela fera 25 ans que la société Gasser Felstechnik AG a ouvert la Cantina Caverna avec beaucoup d'engagement. Ce qui était à l'origine conçu comme une simple cantine pour les employés s'est transformé, au fil des ans, en une entreprise de restauration qui s'est développée avec beaucoup de passion sur le site de Lungern. Outre l'activité quotidienne du restaurant, d'innombrables événements de toutes sortes et de toutes tailles contribuent à l'animation de la «Hausberg Brüinig».

Depuis le début, une grande importance a été accordée à un ancrage solide sur place et dans la région. À l'instar de la maison mère Gasser Felstechnik AG, la Cantina Caverna s'approvisionne avec une conviction totale, dans la mesure du possible, directement sur place et dans la région d'Obwald ainsi que de la Suisse centrale et intérieure. La durabilité vécue par conviction ainsi que l'esprit pionnier continueront de caractériser notre engagement.

Nous sommes ravis de vous accueillir. Profitez pleinement de ce moment précieux. Que ce soit avant ou après votre séance de tir, lors d'un événement entre amis ou d'une réunion d'affaires – ou tout simplement en petit comité avec vos proches : nous nous réjouissons de vous accueillir!

Vos hôtes :

Responsable du service	Sarah Kaufmann
Chef de cuisine	Mike Zarges
Sous-chef	Alexandre Abrantes
... ainsi que toute l'équipe de la CANTINA CAVERNA	

CHF

**Soupe du jour de la Cantina** 8

**Salade verte** 8 

**Salade mixte du marché** 11 

**Salade saucisse-fromage** 21

*Wurst-Käse-Salat*

Cervelas de la boucherie Stutzer & Flüeler, Kerns OW  
Fromage Schacher-Seppli, salade verte et  
légumes marinés

**Tarte flambée** | *Flammkuchen*

Crème fraîche, oignons et lard 14

Crème fraîche, tomates cerises et roquette 12 

**«Waldfäscht»** 8

Cervelas de la boucherie «Blaue Kuh», Matten BE  
Moutarde et pain, accompagné d'un verre de bière

**Sandwich** 6/9

Pain maison et sauce pleine de saveur  
Fromage, salami, jambon, fromage d'Italie  
ou mixte assorti

CHF

**Escalope explosive**

*Sprengstoff Schnitzel*

Escalope de porc panée et dorée à la poêle  
Pommes frites et légumes du marché

**110g | 29**

**220g | 36**

**Raviolis aux cèpes de Pastarazzi OW**

*Steinpilzravioli von Pastarazzi OW*

Sauce à la crème et au vin blanc,  
aux champignons de Kernser

**24 / 32** 

**Beignets de poisson maison**

*Hausgemachte Fischknusperli*

Frites et sauce tartare

**24 / 29**

## Obligation d'information

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

## Les fournisseurs partenaires de Cantina

Produit	Origine, fournisseur
Bœuf	CH
Veau	CH
Porc	CH
Poulet	CH

Notre viande est fournie par «Stutzer und Flüeler», Kerns (OW)  
ou la boucherie «Blaue Kuh», Matten BE

Œufs	CH, ferme bio Spichtig, Sachseln OW
Œufs liquides pasteurisés	CH
Poisson	CH, Valais
Pain	CH, Cantina Caverna, Lungern OW
Pâtisseries	CH