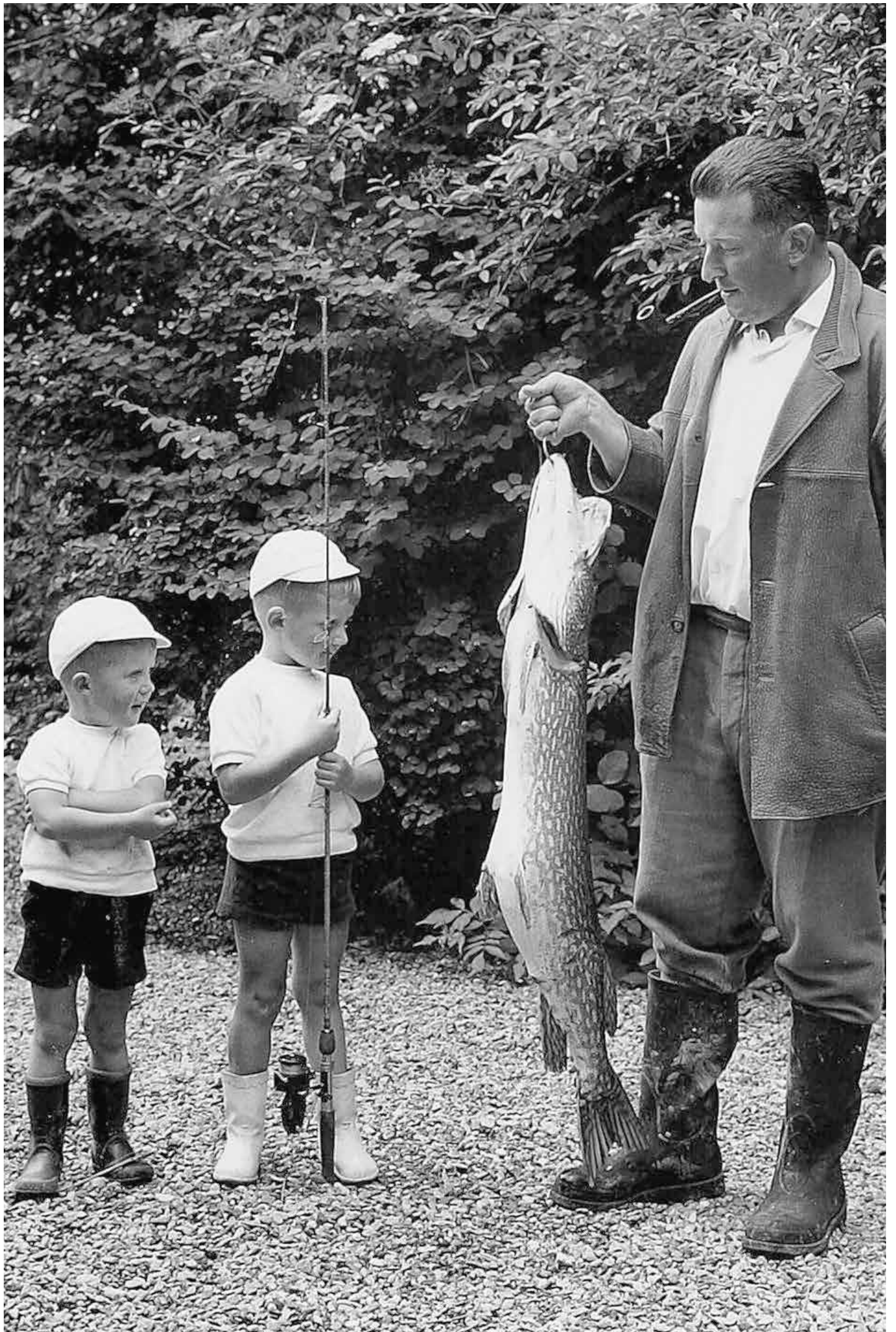


R e s t a u r a n t
Cantina Caverna

Karl Gasser-Gasser «Lemä-Kari» (à droite) (2e génération de Gasser Felstechnik AG)
avec ses fils Patrick (à gauche) et Thomas Gasser (3e génération de Gasser Felstechnik AG)



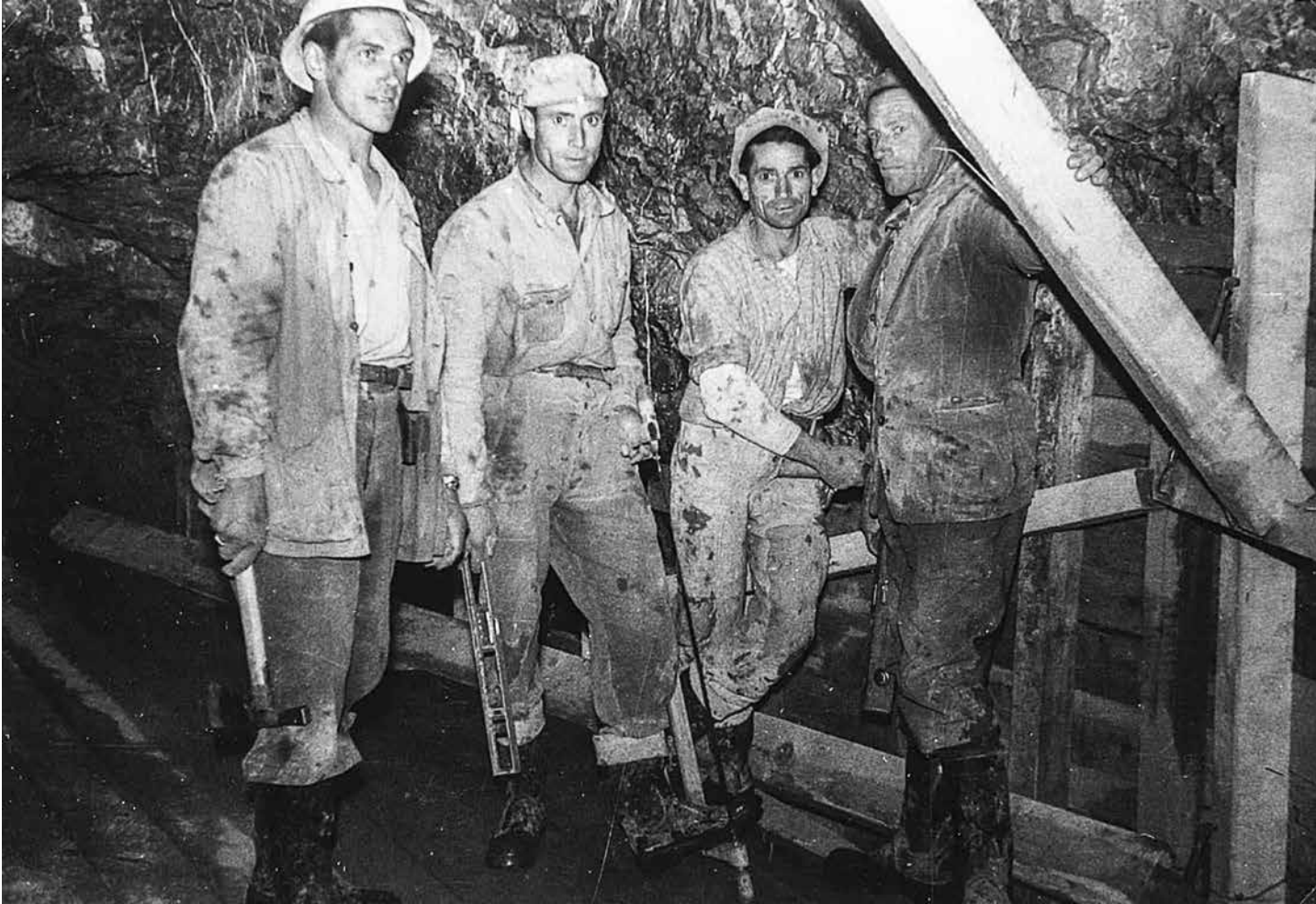


Photo en haut
1956: construction
d'une galerie,
Melchtal OW



Photo à gauche
1956: Melchtal OW

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 Brünig».

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

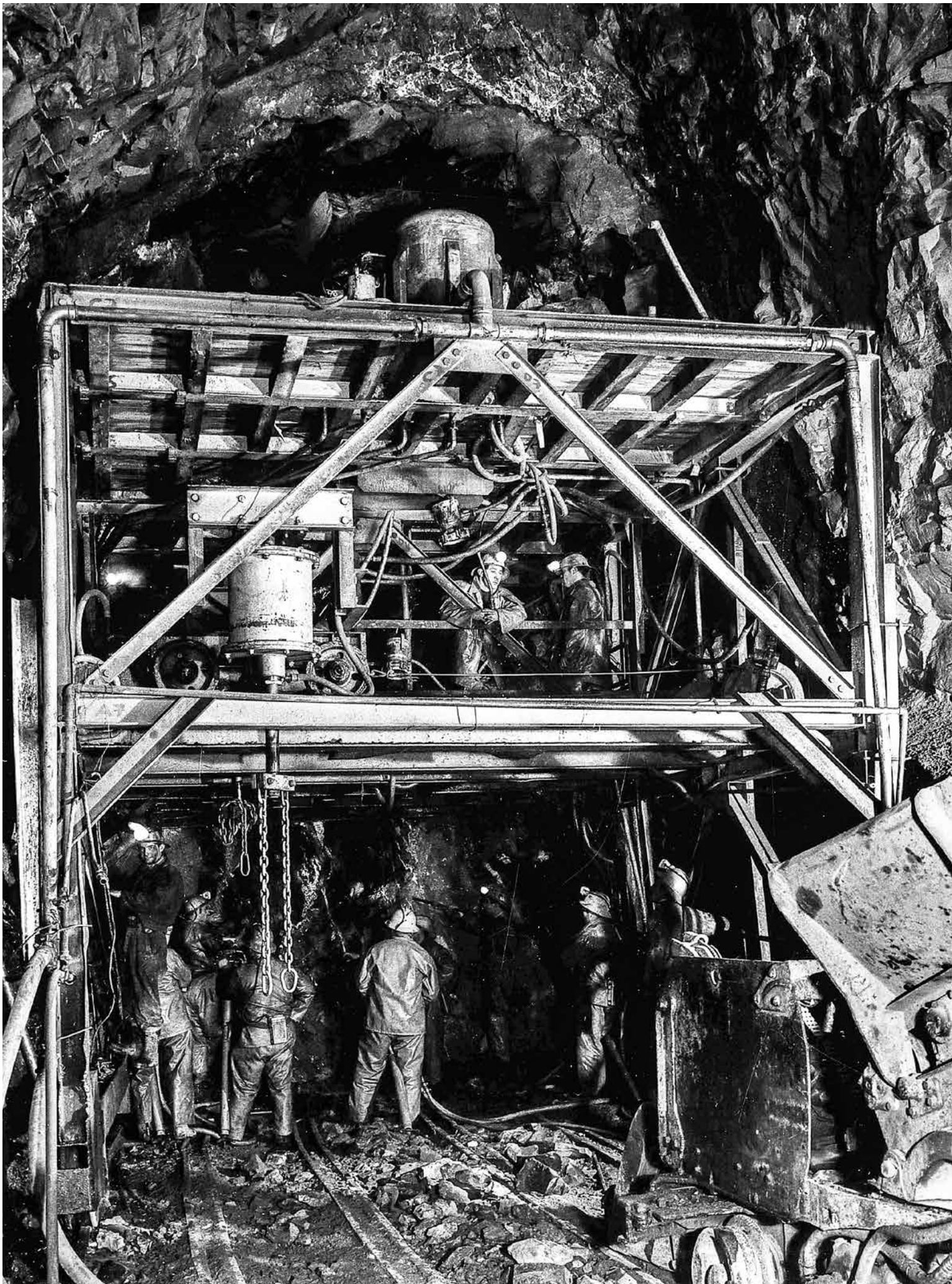
Chef de cuisine

Mike Zarges

Sous-chef

Alexandre Abrantes

... ainsi que toute l'équipe de la CANTINA CAVERNA



1961: Creusement d'un tunnel, Hergiswil NW

Coup d'envoi & Petit préalable

	Aliments allergènes	CHF	
Salade verte <i>Grüner Blattsalat</i>	3/9/10	8	✓
Salade mixte du marché <i>Gemischter Marktsalat</i>	3/7/9/10	11	✓
Duo de salades Lollo avec garniture OW <i>Duo vom Lollo-Salat mit OW-Garnitur</i> Poire, noix, schnaps aux herbes et lard	3/7/8/9/10/12	14 / 18	
Tartare de bœuf local <i>Tatar vom einheimischen Rind</i> servi avec toast et beurre accompagné de 2 cl de cognac ou de whisky	1/7/10 12	70g 22 140g 28 + 3	
Salade saucisse-fromage <i>Wurst-Käse-Salat</i> Cervelas de la boucherie Stutzer & Flüeler, Kerns OW Fromage Schacher-Seppli, salade verte et légumes marinés	3/7/9/10	21	
Tarte flambée <i>Flammkuchen</i> Crème fraîche, oignons et lard Crème fraîche, tomates cerises et roquette	1/3/7	14 12	✓
«Waldfäscht» Cervelas de la boucherie «Blaue Kuh», Matten BE Moutarde et pain, accompagné d'un verre de bière	1/10	8	
Sandwich <i>Eingeklemmtes</i> Pain maison et sauce pleine de saveur Fromage, salami, jambon, fromage d'Italie ou mixte assorti	1/7/10	6/9	



Photo en haut
1955: premier trax
hydraulique entièrement

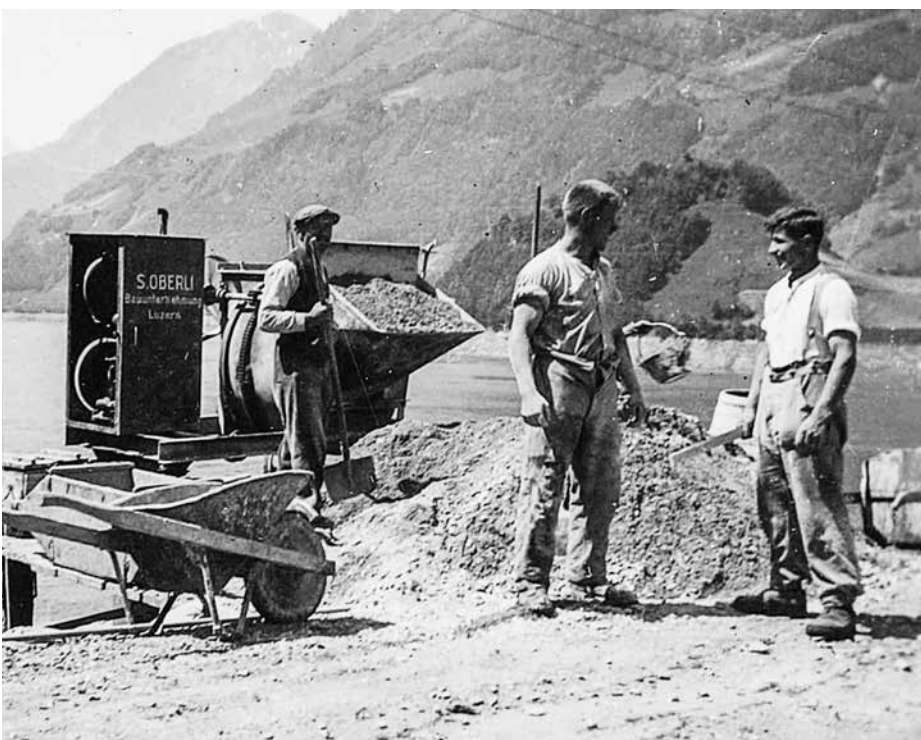


Photo de gauche
Années 1950:
Aménagement des
rives Lungernersee

Soupes

	Aliments allergènes	CHF	
Soupe du jour de la Cantina <i>Tagessuppe Cantina</i>	Sur demande	8	
Soupe au foin «Lea Gut» <i>«Lea Gut» Heusuppe</i>	7/9	12	✓
Bouillon de bœuf maison corsé <i>Hausgemachte kräftige Rindsbouillon</i> avec crêpe ou œuf fermier bio	1/3/7/9	14	

Classiques de la CANTINA

Rösti au beurre avec 2 œufs bio de Sachslen <i>Butterrösti mit 2 Sachsler Bio-Eiern</i> ou gratiné aux champignons nobles de Kerns et au fromage Seiler, Giswil OW	1/3/7	17	✓
Croque-monsieur de Matcheuren <i>Matcheuren-Käseschnitte</i> au fromage de Seiler, Giswil OW	1/7	19	✓
Gnagi d'Obwald <i>Obwaldner Gnagi</i> avec frites et moutarde forte	10	21	
Grande saucisse de veau de Kerns <i>Grosse Kernser Kalbsbratwurst</i> sauce à l'oignon et rösti au beurre	7/9	24	
«Undertag Burger» 200 g de steak haché de bœuf relevé, de la boucherie Blaue Kuh, Matten BE avec sauce intégrale, fromage Wildmaa, tomate, oignon, salade et lard dans un petit pain bretzel, accompagné de pommes frites	1/7/10/11	28	



Photo en haut
2007: Mine Black Angel, Groenland



Photo à gauche
1995: Forage manuel au Brüning

Plats principaux

	Aliments allergènes	CHF
Escalope explosive <i>Sprengstoff Schnitzel</i> Escalope de porc panée et dorée à la poêle Pommes frites et légumes du marché	1/3/7/9/10	110g 29 220g 36
Cordon bleu Viande de porc OW farcie Jambon de pays et de fromage à raclette champion du monde avec frites et légumes du marché	1/3/7/9	160g 31 280g 36
Blanc de poulet de l'Alpstein <i>Alpstein Pouletbrust</i> Sauce au safran, riz nature et légumes du marché	7/9	33
Émincé de foie de veau de Suisse centrale <i>Zentralschweizer Kalbslebergeschnetzeltes</i> Sauce au Madère et rösti croustillant au beurre fait maison	7/9/12	34 / 38
Filet de bœuf d'Obwald <i>Obwaldner Rindsfilet</i> Beurre aux herbes, pâtes de Kernser et légumes du marché	1/3/7/9	150g 58

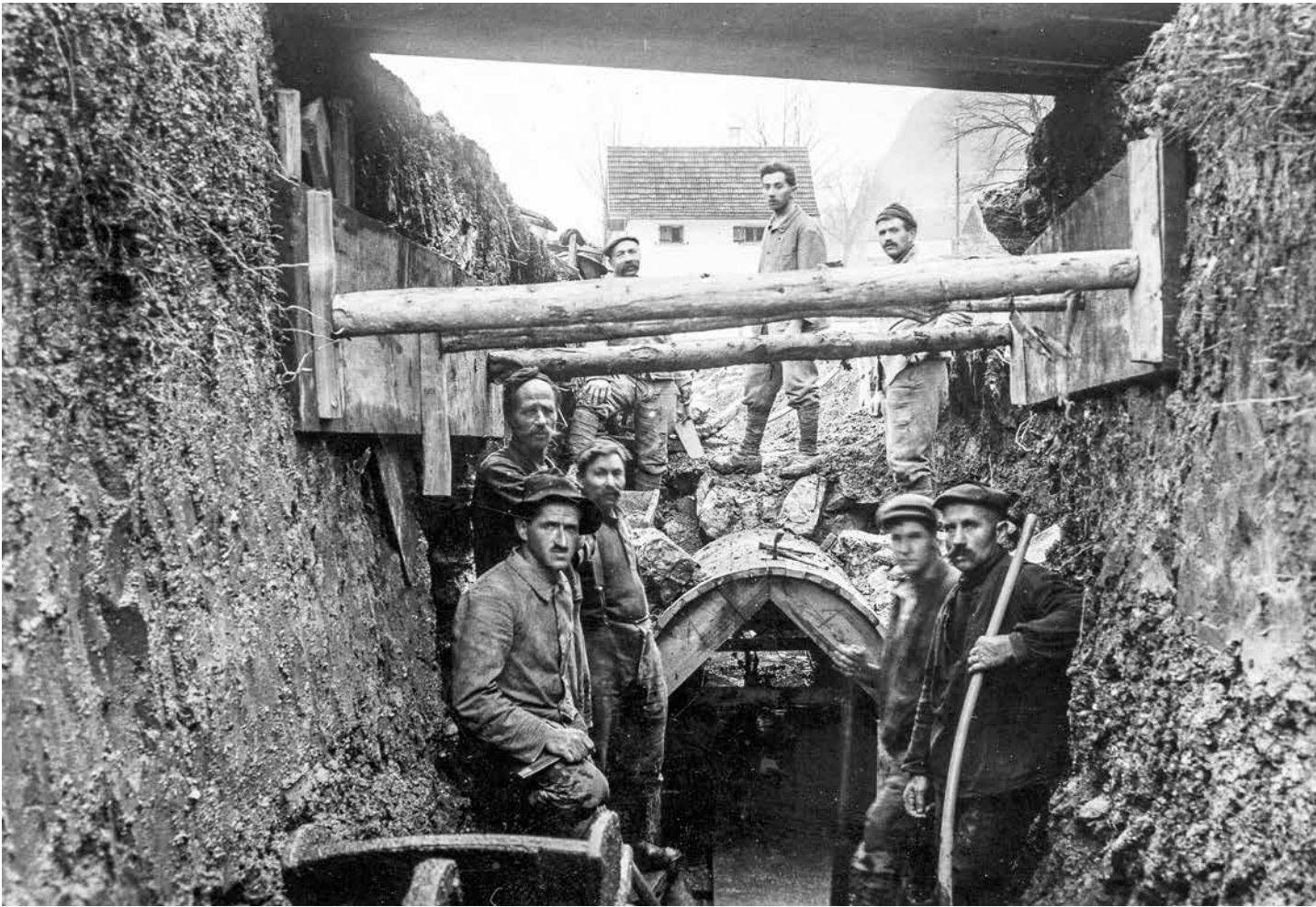


Photo en haut
1926: Aire de l'usine Hackern,
Lungern



Photo de gauche
2009: exercice d'incendie
de l'ifa, Lungern

Plats végétariens et à base de poisson

	Aliments allergènes	CHF	
Raviolis aux cèpes de Pastarazzi OW <i>Steinpilzravioli von Pastarazzi OW</i> Sauce à la crème et au vin blanc, aux champignons de Kernser	1/3/7/12	24 / 32	✓
«Burger des prés» Galette végétarienne, tomate, oignon, salade et sauce aux herbes dans un petit pain au sésame, accompagné de frites	1/3/7/10/11	26	✓
Rösti au beurre avec 2 œufs bio de Sachslen <i>Butterrösti mit 2 Sachsler Bio-Eiern</i> ou gratiné aux champignons nobles de Kerns et au fromage Seiler, Giswil OW	1/3/7	17	✓
Beignets de poisson maison <i>Hausgemachte Fischknusperli</i> Frites et sauce tartare	1/3/4/10	24 / 29	
Filet de sandre suisse <i>Gebratenes Schweizer Zanderfilet</i> Sauté au beurre amandes, riz sec et légumes du marché	4/7/8/9	38	



Photo en haut
Années 1970: Zabä Karl Gasser-Meier
(1ère génération)



Photo de gauche
1990: Karl Gasser-Gasser (2e génération)
avec les petits-enfants Sebastian et Ambros
(4e génération)

Dessert

	Aliments allergènes	CHF
Tiramisù en verre <i>Tiramisù im Glas</i> avec liqueur à la crème d'Appenzell	1/3/7/12	10
Café glacé suisse <i>Schweizer Eiskaffee</i> mélangé à un espresso corsé, du croquant aux noisettes et de la crème	3/7/8	10
Coupe Danemark Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et crème	7	10
Coupe Caramel Glace vanille et caramel avec sauce caramel	7	10
Strudel aux pommes de la Grand-mère avec sauce à la vanille <i>Grosi's Apfelstrudel mit Vanillesauce</i> (temps d'attente d'environ 20 minutes) accompagné d'une boule de glace à la vanille	1/3/7/8	11 + 2
Brownie Crème à la vanille et fruits frais	1/3/7/8	13
Pour nos petits «Coupe Smarties» Glace au choix	1/3/7	6
Glace «Push Up» Haribo pour petits et grands	1/5/6/7/8	5
Glaces de la maison «Emmi» Par boule		4
Glaces à la crème: vanille, fraise, chocolat, caramel, moka (3/7/8)	7	
Sorbets: sorbet à la quetsche ou au citron	7/8	
Crème Rahm	7	1.50

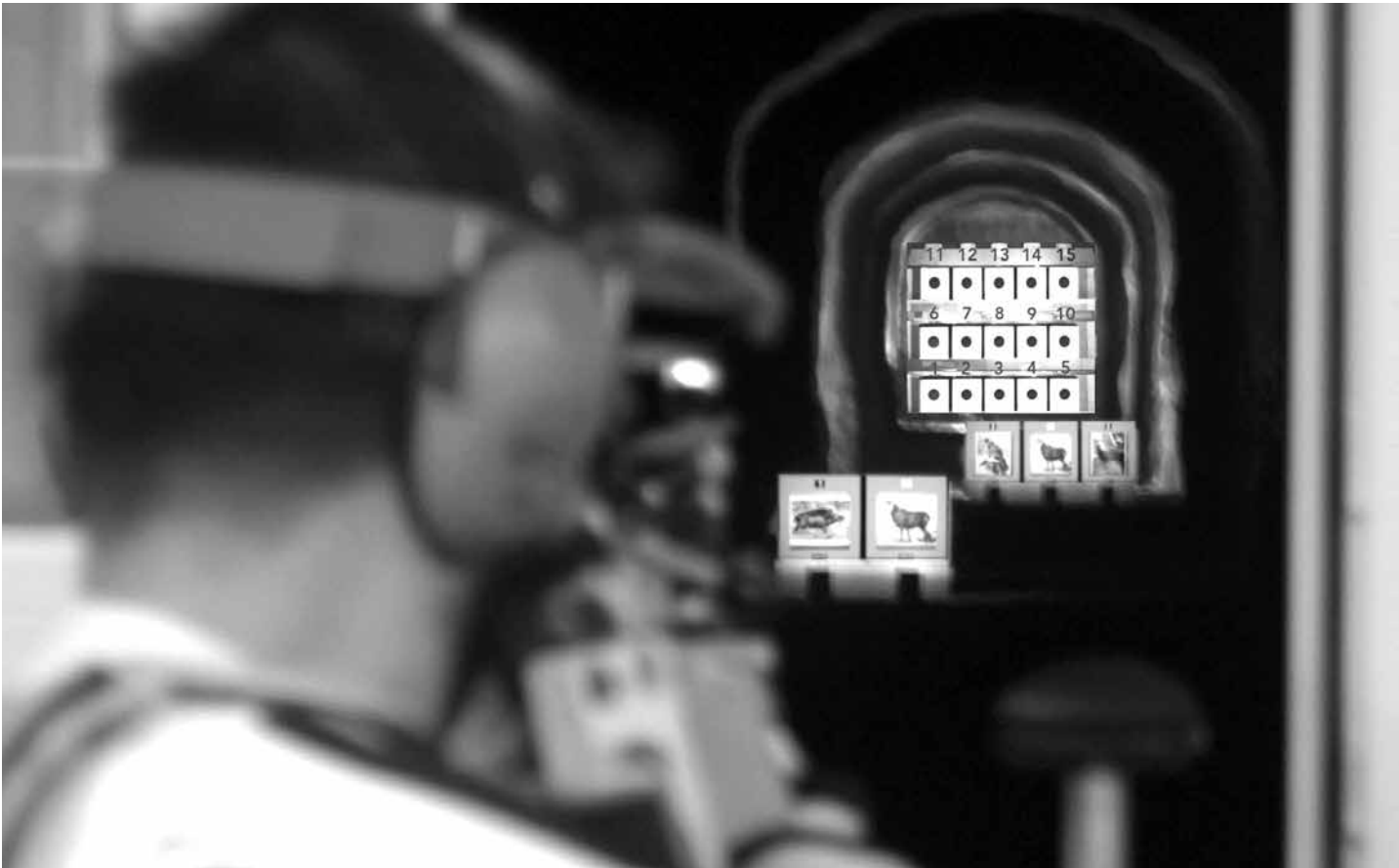


Photo en haut
29 novembre 2002
Le champion du monde Marcel Bürge inaugure
le stand de tir Brüning Indoor



Photo de gauche
Tout ce qu'il faut pour nos chasseurs

Aliments allergènes

1. Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides)
et les produits qui en sont dérivés

2. Crustacés

et les produits qui en sont dérivés

3. Œufs

et les produits qui en sont dérivés

4. Poissons

et les produits qui en sont dérivés

5. Arachides

et les produits qui en sont dérivés

6. Soja

et produits dérivés

7. Lait

et produits dérivés (y compris le lactose)

8. Fruits à coque (noix)

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland) et produits dérivés

9. Céleri

et produits dérivés

10. Moutarde

et produits dérivés

11. Graines de sésame

et produits dérivés

12. Dioxyde de soufre et sulfites

à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l, exprimées en SO₂

13. Lupins

et produits dérivés

14. Mollusques

et produits dérivés

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

Boeuf	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
-------------	----