

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
1926: Werkareal
Hackern, Lungern



Bild links
2003: Thomas Gasser Vize-VRP,
Bundesrat Samuel Schmid und
Peter Graf VRP

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 vor Ort 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 und Verantwortliche

Bankette & Events

Sarah Kaufmann

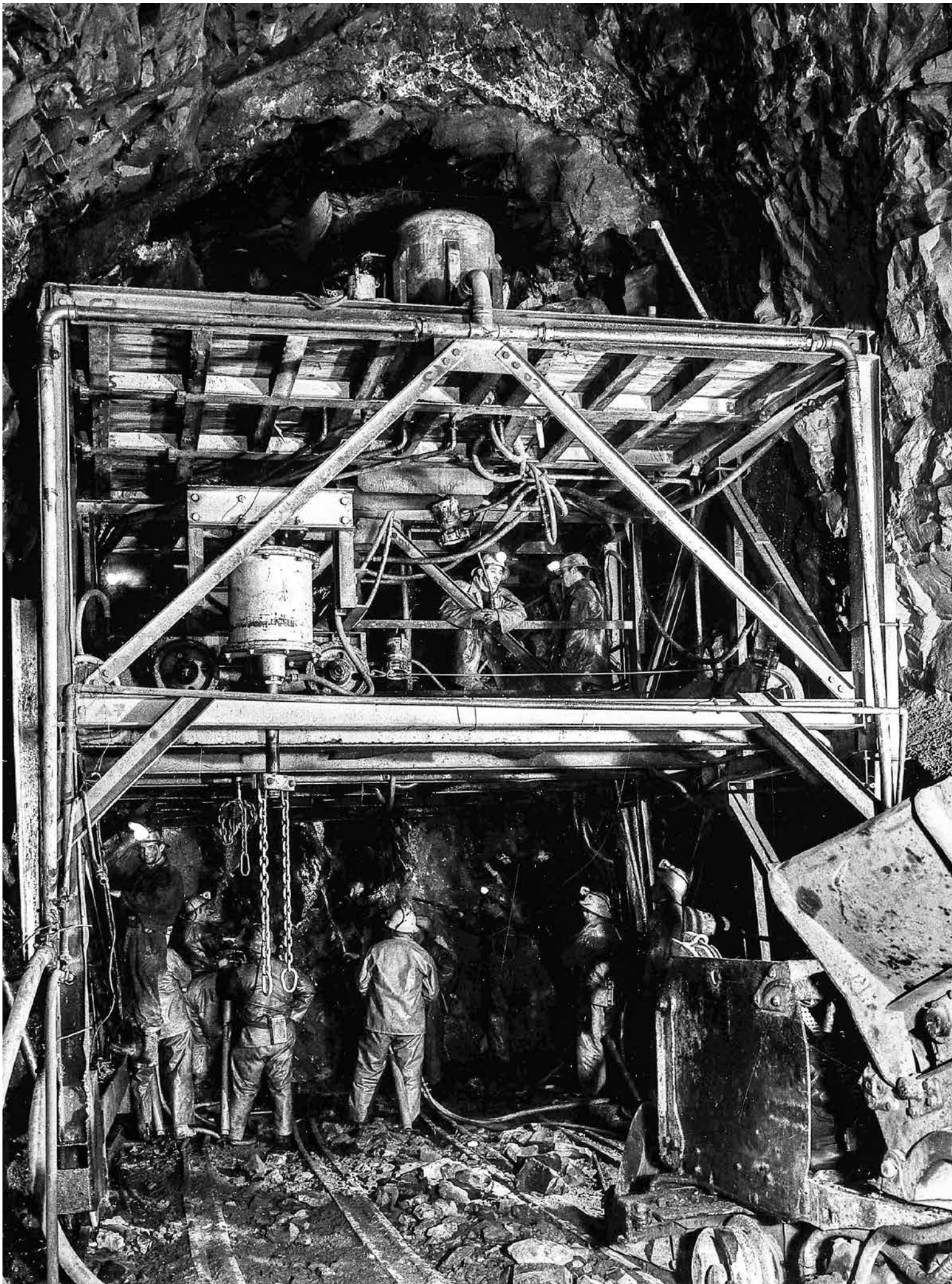
Küchenchef

Mike Zarges

Souschef

Alexandre Abrantes

...sowie unser gesamtes Team der CANTINA CAVERNA



1961: Tunnelvortrieb, Hergiswil NW

Vorspeisen & Kleinigkeiten

	Allergene Lebensmittel	CHF	
Kleiner Haussalat Blattsalat mit gerösteten Kernen, Croûtons an Hausdressing	1/3/9/10/11	8	V
Gemischter Marktsalat Blatt- und Gemüsesalate mit Brotchips an Hausdressing	1/3/7/9/10	11	V
Unsere Tagessuppe	Auf Anfrage	8	
Cremige Randen-Suppe mit karamelisierten Apfelwürfeln, Sauerrahm und gerösteten Baumnüssen	1/3/7/8/9	12	V
Tatar vom einheimischen Rind serviert mit Toast und Butter dazu 2 cl Cognac oder Whisky	1/7/10 12	70 g 22 140 g 28 + 3	
«Waldfäscht» Cervelat mit Senf und Brot, dazu ein Becher Bier	1/10	8	
Flammkuchen klassisch mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck Saisonspezial mit Crème fraîche, Kürbis, Kernser Edelpilze, Thymian, Röst-Zwiebeln und gehobelter Fluonalp Sbrinz	1/3/7	15 18	V
Wurst-Käse Salat Cervelat und Schacher-Seppli-Käse, Blattsalat und eingelegtes Gemüse	3/7/9/10	21	

V vegetarisches Gericht



Bild oben
1955: erster voll-
hydraulischer Trax

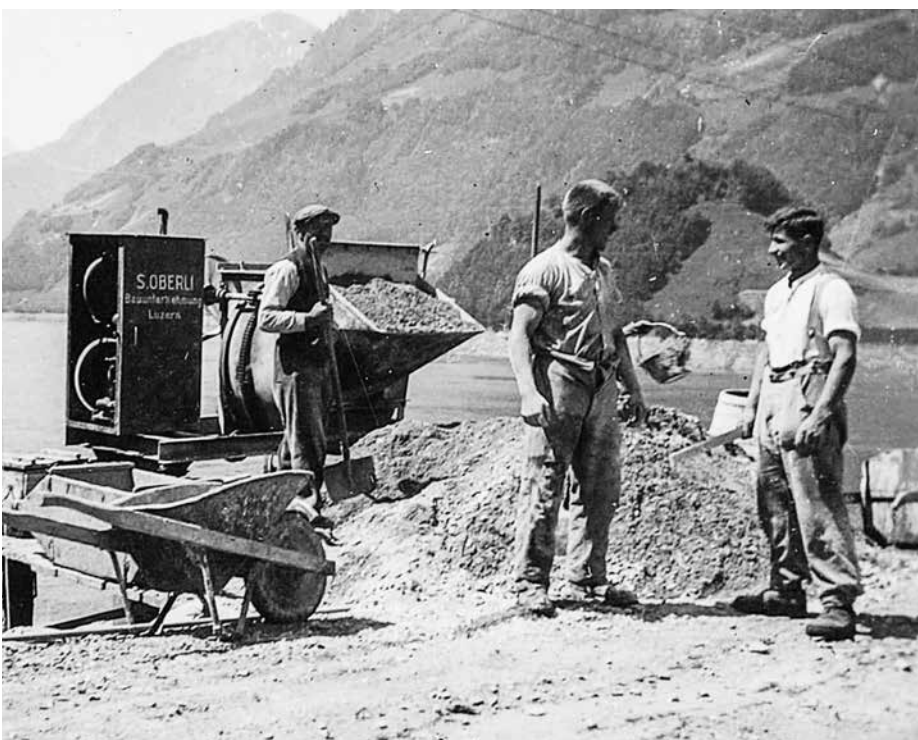


Bild links
1950-er Jahre:
Uferverbauung
Lungerersee

Hauptgerichte

	Allergene Lebensmittel	CHF	
Knusprige Butterrösti	1/3/7		
mit Tomate, Giswiler Jodler Käse und Sachsler Bio-Ei		17	V
zusätzlich knuspriger Speck		21	
«Äplermagronen»	1/3/7	22	V
mit Kartoffeln, Knusperzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus			
Grosse Kernser Kalbsbratwurst	1/7/9	200g 24	
Zwiebelsauce und Butterrösti			
«Kernser Burger»	1/3/7/10/11	27	V
Pilz-Pattie aus Kernser Edelpilzen serviert mit feiner Volltreffersauce, Wildmaa Chäs, Tomate, Zwiebel, Salat im Bretzel-Brötli und Pommes frites			
«Undertag Burger»	1/7/10/11	29	
200g pikantes Rindshacksteak, mit Volltreffersauce, Wildmaa Chäs, Tomate, Zwiebel, Salat und Speck im Bretzel-Brötli, dazu Pommes frites			
«Sprengstoff Schnitzel»	1/3/7/9/10	110g 29 220g 36	
Schweineschnitzel paniert und goldgelb gebacken, Pommes frites und Saisongemüse			
«Gamellen Gulasch»	1/7/9	31	
Rindsgulasch mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu Hausbrot und Sauerrahm – serviert in der Militär-Gamelle			



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



Bild links
1995: Handbohren am Brünig

Hauptgerichte

	Allergene Lebensmittel	CHF
Cordon bleu OW Schweinefleisch gefüllt mit Bauernschinken und Schnider Jodlerkäse mit Pommes frites und Saisongemüse	1/3/7/9	280g 38
Walliser Zanderfilet serviert auf Rahmwirsing mit Kartoffeln und Rotweinzwiebeln	1/7	39
Geschmortes Kalbsbäcklein im Senf-Bier-Jus mit Gibel Bräu Bier aus Lungern serviert mit Bramata Polenta Schnitten und Saisongemüse	1/7/9/10	41
«Entrecôte in der Pfanne» serviert mit Pommes Anna, Saisongemüse und feiner Kräuterbutter	3/7/9	200g 44



Bild oben
Juni 2012: Unterirdischer
Biathlon auf echtem Schnee
(Hauptevent im Jubiläumsjahr
20 Jahre Brüning Indoor)

Bild links
2007: Black Angel Mine,
Grönland

Dessert

	Allergene Lebensmittel	CHF
Parfait aus Gibel Bräu Likör mit eingelegten Dörripflaumen und Malz-Kakao-Crumble	1/3/7/12	10
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokoladen- sauce und Rahm	7	11
Cantina's Eiskaffee Kaffeeglace von Hand gerührt mit kräftigem Espresso und geschlagenem Rahm	7	12
Affogato		8
«Nein Danke, kein Dessert!»		9
«Coupe Smarties» für unsere kleinen Gäste eine Kugel Glace nach Wahl mit bunten Smarties	1/3/7	6
Glace Sorten Pro Kugel		4
Rahmglace: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Mocca	7	
Sorbet: Zwetschge oder Zitrone	7	
dazu geschlagener Rahm	7	1.50



Bild oben
2001: Eingang zur Cantina Caverna
beim Stollen Lisa sowie
Baustart bei Brünig Indoor



Bild links
2003: Bau der Olympiahalle
25m/50m im Brünig Indoor

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 Sulfite

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
Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Eier	CH, Biohof Spichtig, Sachseln OW
Pasteurisiertes Flüssigei	CH
Fisch	CH, Bianchi, Zufikon AG
Brot	CH, Cantina Caverna, Lungern OW
Feinbackwaren	CH

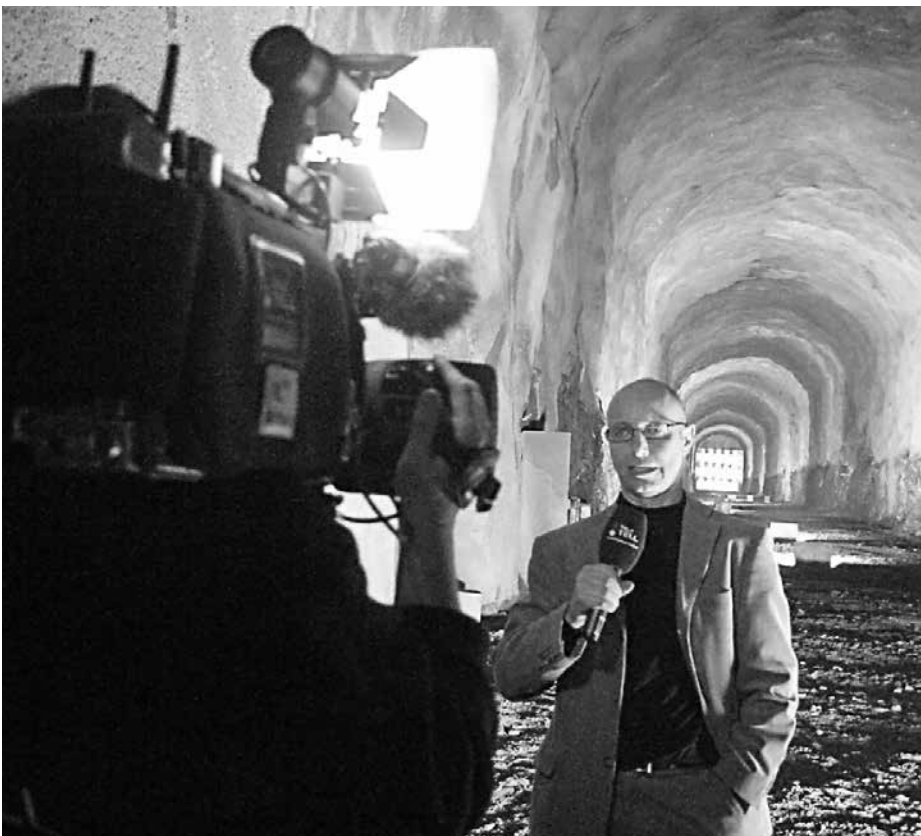
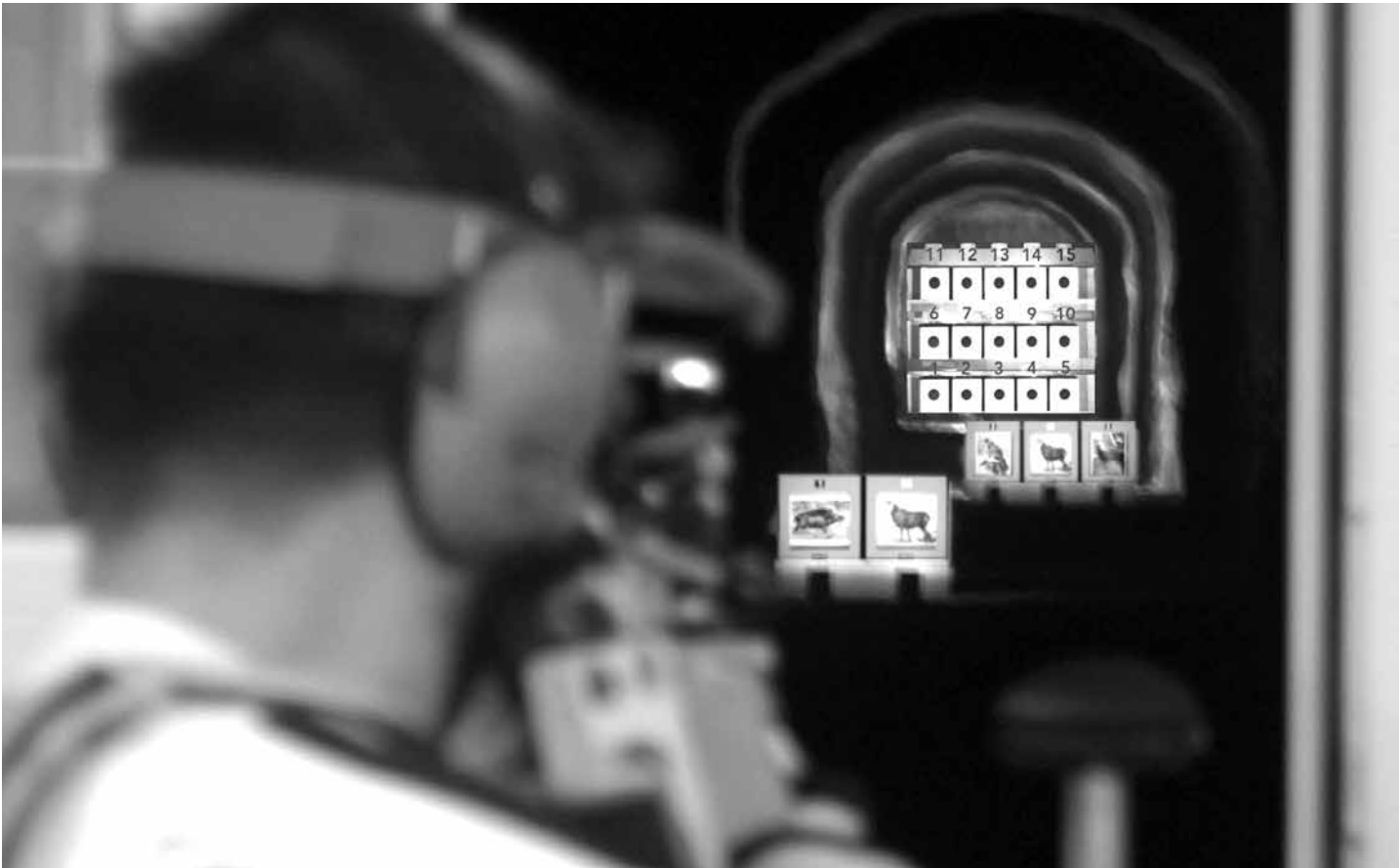


Bild oben
29. November 2002
Weltmeister Marcel Bürge eröffnet
die Schiessanlage Brünig Indoor

Bild links
2008: Fernseh-Reportage
des Regionalen TV-Sender
Tele Tell im 300m-Schiesskanal



Bild oben
2014 wird das
Cavino eröffnet

Bild links
2011: Der neue
Mercedes Actros
wird im Brünig
Massiv präsentiert

