

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
1926: Aire de l'usine
Hackern, Lungern



Photo à gauche
2003: Thomas Gasser,
vice-président du conseil
d'administration,
Conseiller fédéral
Samuel Schmid et
Peter Graf, président du
conseil d'administration

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».

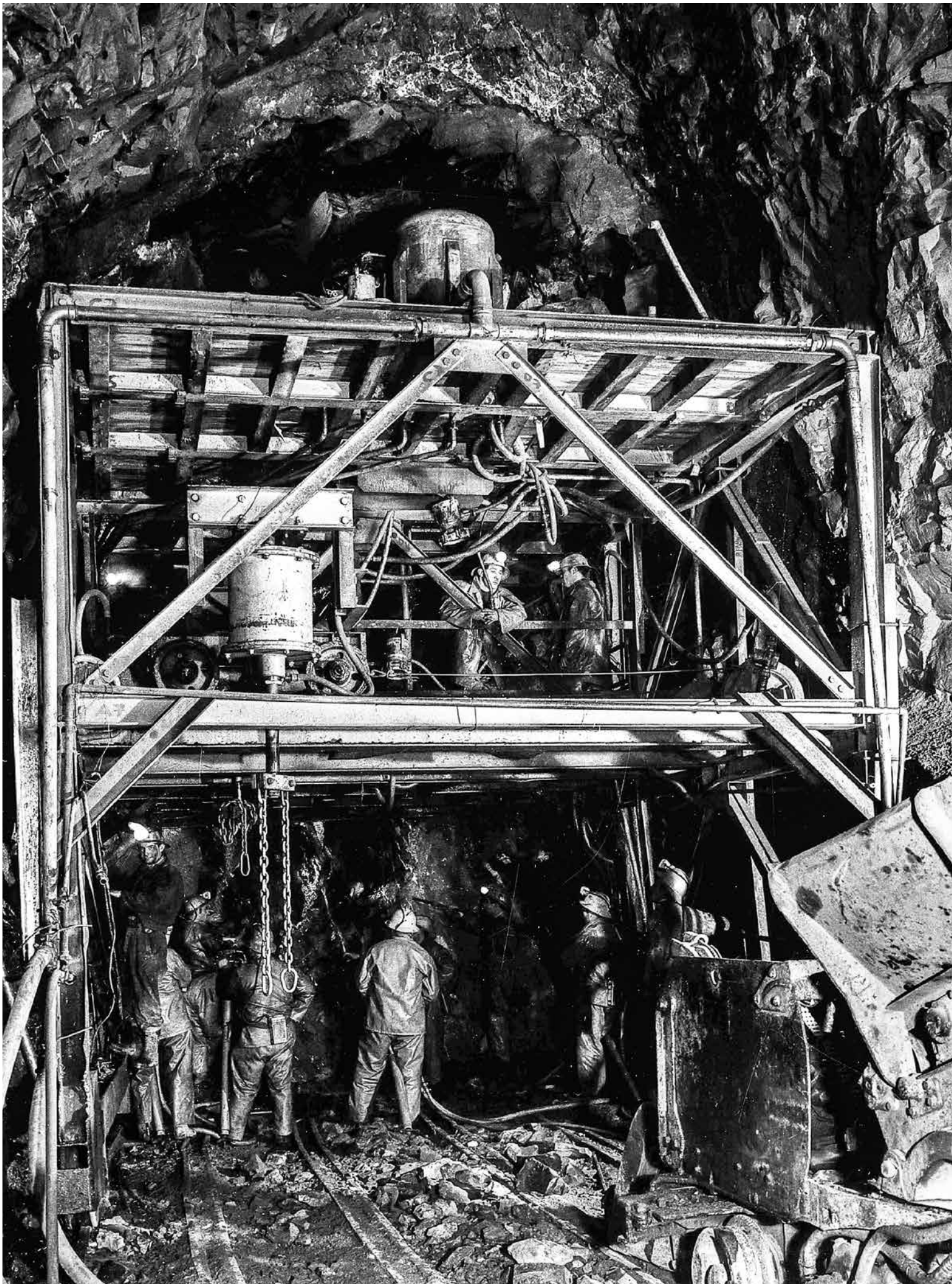
Depuis le début, une grande importance a été accordée à un ancrage solide sur place et dans la région. À l'instar de la maison mère Gasser Felstechnik AG, la Cantina Caverna s'approvisionne avec une conviction totale, dans la mesure du possible, directement sur place et dans la région d'Obwald ainsi 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 et	
responsable Banquets & Events	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

Entrées & petites faims

	Aliments allergènes	CHF	
Petite salade maison Salade verte avec graines grillées, croûtons et sauce maison	1/3/9/10/11	8	V
Salade composée du marché Salades vertes et crudités avec chips de pain et sauce maison	1/3/7/9/10	11	V
Notre soupe du jour	Sur demande	8	
Velouté de betteraves rouges avec dés de pommes caramélisés, crème acidulée et noix grillées	1/3/7/8/9	12	V
Tartare de bœuf de la région servi avec toast et beurre avec 2 cl de cognac ou de whisky	1/7/10 12	70 g 22 140 g 28 + 3	
«Waldfäscht» Cervelas avec moutarde et pain, accompagné d'un gobelet de bière	1/10	8	
Flammkuchen classique , avec crème fraîche, oignons et lard Spécialité de saison avec crème fraîche, courge, champignons nobles de Kerns, thym, oignons rissolés et copeaux de Sbrinz Fluonaalp	1/3/7	15 18	V
Salade de cervelas et fromage Cervelas et fromage Schacher-Seppli, salade verte et légumes marinés	3/7/9/10	21	

V plat végétarien



Photo en haut
1955: premier trax
hydraulique entièrement

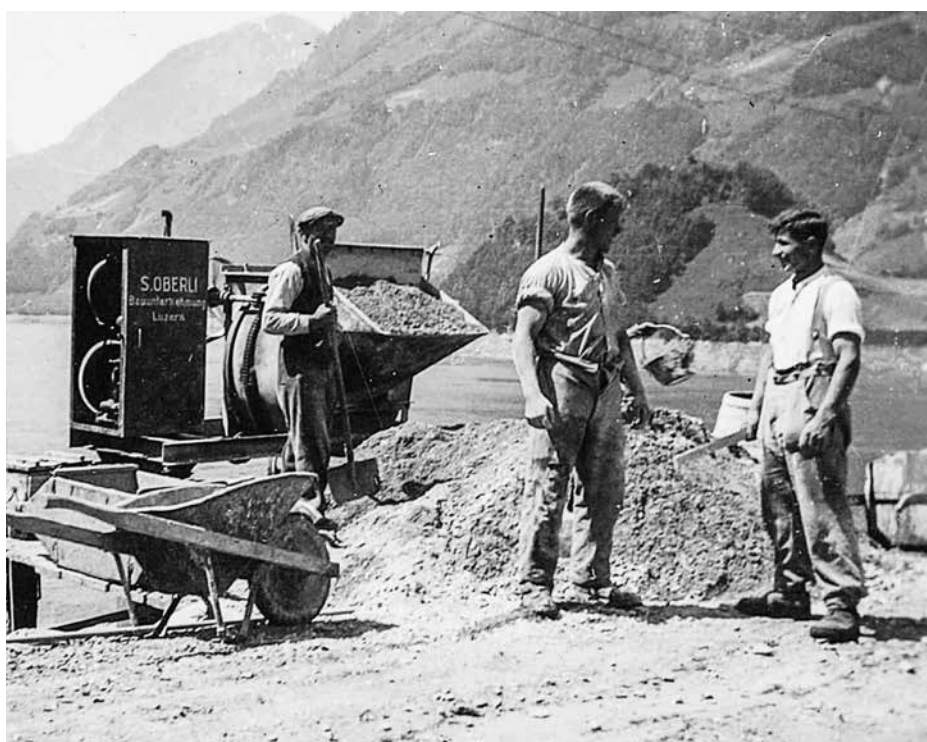


Photo à gauche
Années 1950:
Aménagement des
rives Lungernersee

Plats principaux

	Aliments allergènes	CHF	
Rösti croustillantes au beurre	1/3/7		
avec tomate, fromage Jodler de Giswil et œuf bio de Sachseln		17	V
supplément de lard croustillant		21	
«Äplermagronen»	1/3/7	22	V
macaronis à la montagnarde avec pommes de terre, oignons croustillants et compote de pommes maison			
Grande saucisse de veau de Kerns	1/7/9	200 g 24	
sauce aux oignons et rösti au beurre			
«Kernser Burger»	1/3/7/10/11	27	V
steak végétarien aux champignons nobles de Kerns, sauce Volltreffer, fromage Wildmaa Chäs, tomate, oignon, salade, servi dans un petit pain bretzel, avec frites			
«Undertag Burger »	1/7/10/11	29	
200 g de steak haché de bœuf épicé, sauce Volltreffer, fromage Wildmaa Chäs, tomate, oignon, salade et lard, servi dans un petit pain bretzel, avec frites			
«Sprengstoff Schnitzel»	1/3/7/9/10	110 g 29	
escalope de porc panée et dorée, avec frites et légumes de saison		220 g 36	
«Gamellen Gulasch»	1/7/9	31	
goulasch de bœuf avec pommes de terre et légumes-racines, accompagné de pain maison et de crème acidulée – servi dans une gamelle militaire			



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

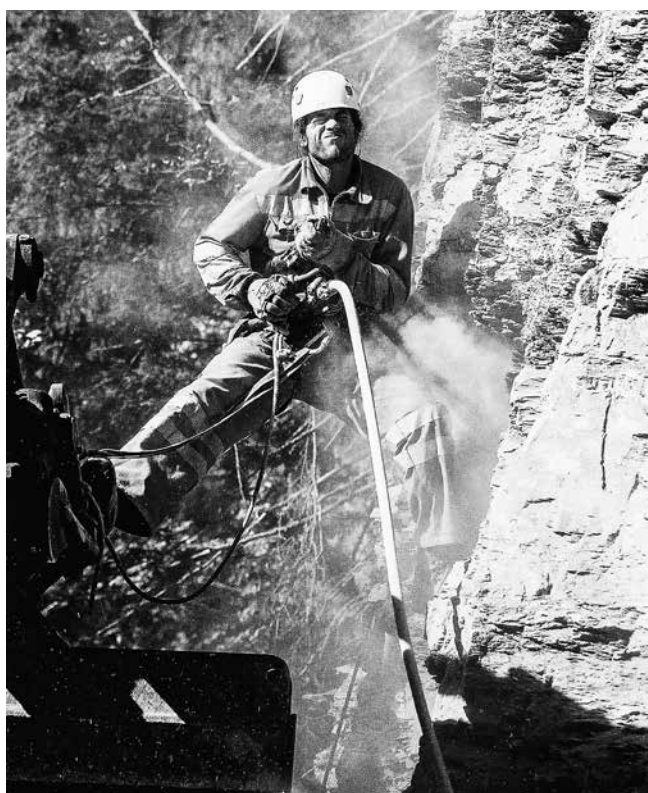


Photo à gauche
1995: Forage manuel au Brünig

Plats principaux

	Aliments allergènes	CHF
Cordon bleu viande de porc d'Obwald farcie au jambon paysan et au fromage Jodler de Schnider, avec frites et légumes de saison	1/3/7/9	280g 38
Filet de sandre du Valais servi sur un lit de chou vert à la crème, avec pommes de terre et oignons au vin rouge	1/7	39
Joue de veau braisée au jus de moutarde et à la bière Gibel Bräu de Lungern, servie avec tranches de polenta Bramata et légumes de saison	1/7/9/10	41
«Entrecôte à la poêle» servie avec pommes Anna, légumes de saison et beurre aux fines herbes	3/7/9	200g 44



Photo en haut
Juin 2012: Biathlon souterrain
sur neige naturelle
(événement principal de
l'année anniversaire
des 20 ans de Brünig Indoor)

Photo à gauche
2007: Black Angel Mine,
Groenland

Desserts

	Aliments allergènes	CHF
Parfait à la liqueur Gibel Bräu avec pruneaux marinés et crumble malt-cacao	1/3/7/12	10
Coupe Danemark glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème fouettée	7	11
Café glacé de la Cantina glace au café préparée artisanalement avec un espresso corsé et crème fouettée	7	12
Affogato		8
«Non merci, pas de dessert!»		9
«Coupe Smarties» pour nos petits hôtes une boule de glace au choix avec des Smarties colorés	1/3/7	6
Parfums de glace Par boule		4
Glaces à la crème: vanille, fraise, chocolat, caramel, mocca	7	
Sorbets: prune ou citron	7	
Crème fouettée	7	1.50



Photo en haut
2001: Entrée de la
Cantina Caverna
près de la galerie Lisa
ainsi que début
des travaux à Brüni Indoor

Photo à gauche
2003: Construction de
la halle olympique
25m / 50m à Brüni Indoor

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
Boeuf	CH
Veau	CH
Porc	CH
Poulet	CH
Œufs	CH, ferme bio Spichtig, Sachseln OW
Œufs liquides pasteurisés	CH
Poisson	CH, Bianchi, Zufikon AG
Pain	CH, Cantina Caverna, Lungern OW
Pâtisseries	CH

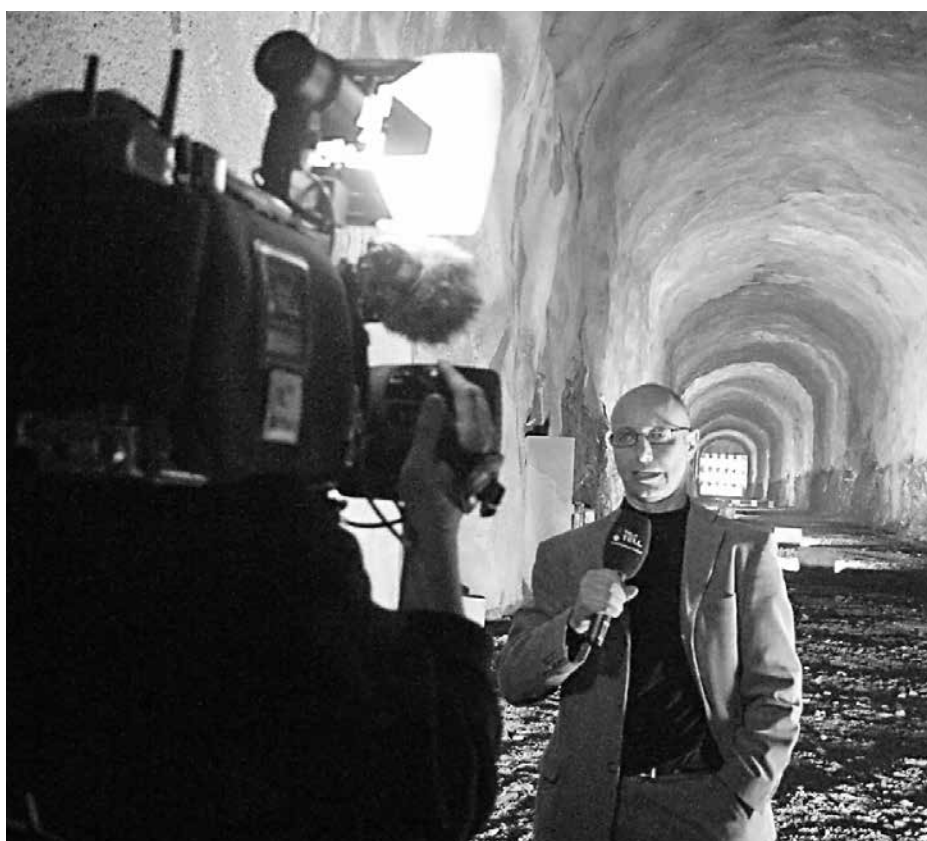
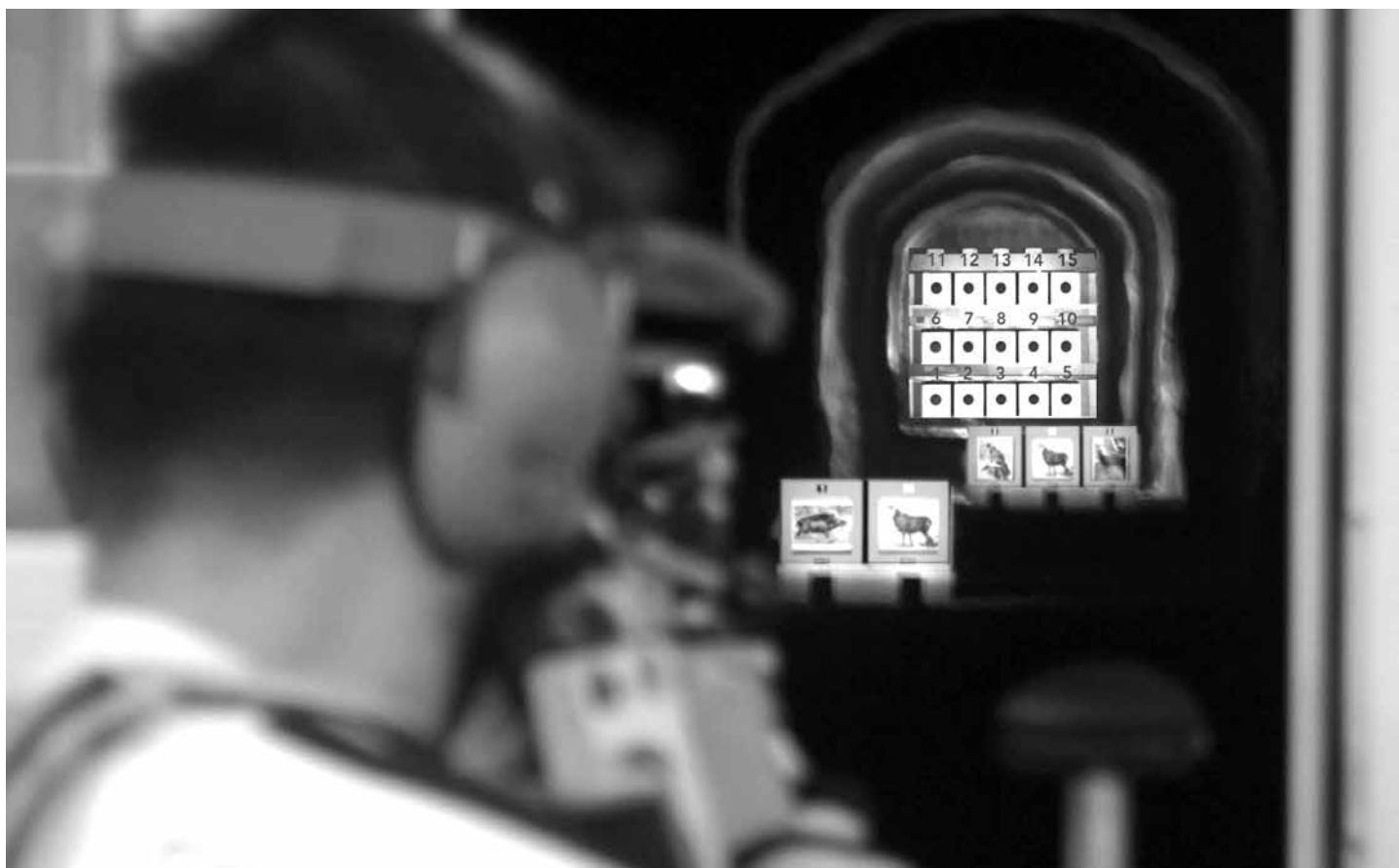


Photo en haut
29 novembre 2002
Le champion du monde
Marcel Bürge inaugure
le stand de tir Brünig Indoor

Photo à gauche
2008: reportage télévisé
de la chaîne régionale
Tele Tell dans le tunnel
de tir à 300m



Photo en haut
2014: ouverture
du Cavino

Photo à gauche
2011: le nouveau
Mercedes Actros
est présenté
au Brünig Massiv

