

R e s t a u r a n t
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 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

Chef de cuisine

Sous-chef

Sarah Kaufmann

Mike Zarges

Alexandre Abrantes

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

CHF

Notre soupe du jour 8

Petite salade maison 8 **V**

Salade composée du marché 11 **V**

Salade de cervelas et fromage 21

Cervelas et fromage Schacher-Seppli,
salade verte et légumes marinés

Tarte flambée

classique, avec crème fraîche, oignons et lard 15

Spécialité de saison avec crème fraîche, courge, 18 **V**

champignons nobles de Kerns, thym,
oignons rissolés et copeaux de Sbrinz Fluonalp

«Älplermagronen» 22 **V**

macaronis à la montagnarde avec pommes de terre,
oignons croustillants et compote de pommes maison

«Sprengstoff Schnitzel» 110 g | 29

escalope de porc panée et dorée, 220 g | 36

avec frites et légumes de saison

«Gamellen Gulasch» 31

goulasch de bœuf avec pommes de terre et
légumes-racines, accompagné de pain maison
et de crème acidulée – servi dans une gamelle militaire

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