



TACAVE
SANETSCH

Petit Déjeuner du Randonneur *Wanderer-Frühstück*

Café, confiture, jambon, fromage, pain & beurre 16.-
Kaffee, Marmelade, Schinken, Käse, Brot und Butter

Les Incontournables de nos Terroirs *Die Grundlagen unserer Terroirs*

Viande séchée en carpaccio, boucherie Karneia Champlan 22.-
Trockenfleisch carpaccio, Karneia Metzgerei Champlan

Lard Sec aux Herbes, boucherie Karneia Champlan 19.-
Kräuter-Trocken Speck, Karneia Metzgerei Champlan

Jambon Cru du Valais, boucherie Karneia Champlan 19.-
Walliser Roher Schinken, Karneia Metzgerei Champlan

Rebibes de Spitzhorn X-tra Old de Gstaad, thym et miel 19.-
X-tra Old Gstaad Spitzhorn ***Rebibes***, Thymian und Honig

Planchette Moit-Moit signature du Sanetsch 29.-
Vacherin Rare Plissé Christian Duc, raclette et sérac d'Alpage Savièse,
Jambon du Valais, lard sec et saucisson de la boucherie Karneia Champlan
Sanetsch Moitié-Moitié plättli
Seltener plissierter Vacherin Christian Dux, raclette und Bergweide
Savièse serac Walliser Roher Schinken, Trocken Speck und Würstchen
von Karneia Metzgerei Champlan

Entrée Fraîcheur Frische Vorspeise

Sérac d'Alpage Savièse, sauce Chimichurri 16.-
Bergweide Savièse **Serac**, Chimichurrisauce

Houmous au thym et ciboulette 16.-
Hummus mit Thymian und Schnittlauch

Plat Principal Là-Haut Hauptgericht von Oben

Fondue Grand Cru Sélection, pain La Meule et cornichon 28.- pp.
réalisée sur mesure pour Ta Cave by Christian Duc, Gruyère et Vacherin
Grand Cru Sélection Fondue, La Meule Brott und Essiggurke
Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin

Fondue Grand Cru Sélection Tomate, pain La Meule et cornichon 29.- pp.
Tomaten Grand Cru Sélection Fondue, La Meule Brott und Essiggurke

Supplément **de pommes de terre** avec les fondues 2.- pp.
Kartoffelbeilage mit die Fondue

Joue de Bœuf 37.-
Cuisson 24h, pommes de terres et carottes
Rindsbacke 24-Stunden-gekocht, Kartoffeln und Möhren

Cornettara du Sanetsch 25.-
Coquillettes, lard fumé, rebibes de Spitzhorn X-tra Old
Oignons nouveaux, œufs et sauge

Cornettara von Sanetsch
Hörnli, geräucherter Speck, Spitzhorn X-tra Alte Rebibes
Frühlingszwiebeln, Eier und Salbei

Pour les enfants *Für die Kinder*

Cornettara du Sanetsch pour enfant

15.-

Coquille, lard fumé, rebibes de Spitzhorn X-tra Old
Oignons nouveaux, œufs et sauge

Kinder Cornettara von Sanetsch

Hörnli, geräucherter Speck, Spitzhorn X-tra Alte Rebibes
Frühlingszwiebeln, Eier und Salbei

Petite Douceur *Kleine Süße*

Meringue crème double, de la Gruyère

13.-

Meringue und Doppelrahm von Gruyère

Les vins Ta Cave

Die Weine von Ta Cave

Blanc Weiss	1 dl	75cl
Lentines Fendant Cornulus 2019	7.5-	45.-
Summa Blanc (païen majoritaire) Robyr 2018	9.-	54.-
Johannisberg Magliocco 2018		65.-
Rouge Rot		
Pinot Noir Réserve Cornulus 2019	8.5-	53.-
Summa Rouge (humagne, syrah, pinot) Robyr 2018	9.-	54.-
Syrah Barrique Magliocco 2018		78.-

Bières

Biere

Bière Ta Cave / Blonde ou Blanche 33 cl		6.5.-
Ta Cave Biere / Blond oder Weiss 33cl		
La Valaisanne 33 cl		6.5.-

Schnaps

Digestif	7.- / 2 cl	12.- / 4 cl
----------	------------	-------------

(Williamine, Abricotine, Moitié-moitié,
Liqueur de Gd St-Bernard, Génépi, Bon Valaisan)

Sans Alcool *Alkoholfrei*

	<i>2 dl</i>	<i>5 dl</i>
Jus de pomme Apfelsaft	3.80.-	6.50.-
Thé froid maison infusé Hausgemachter IschTee	3.80.-	6.50.-
Citronnade maison, citron-menthe Hausgemachte Limonade, Zitronen-Minze	3.80.-	6.50.-
Sirup Sirup	1.80.-	4.0.-
Eau plate, gazeuse Mineral Mit/ohne gas		5.-
Café, espresso Kaffee, Espresso		4.-
Thé Tee		4.-

Prix Net en CHF, taxe et service inclus