



TACAVE
SANETSCH



La Chasse Du Sanetsch

Die Jagd von Sanetsch



Terrine de Chevreuil , pain La Meule et chutney d'oignons 16.- pp.
Reh Wildterrine, La Meule Brott und Zwiebelchutney

Tartare de chevreuil 80 gr. Sauce Maison, pain La Meule et poire poché 21.- pp.
Rehtartar 80 gr. hausgemachte Sauce, La Meule Brott und pochierte Birne

Fondue du Braconnier, entrecôte de cerf, bouillon de vin rouge et ses 49.- pp.
garnitures de chasse (min 2 pers.)
Wildererfondue, Hirsch entrecote, Rotweinbrühe und seine Jagd Garnierung (min 2 leute)

Crème Brûlée aux Marrons 13.- pp.
Crème Brûlée mit Kastanien

Glace au Génépi 8.- pp.
Genepi-Eis

Glace au Génépi Arrosé 13.- pp.
Genepi-Eis mit Schnapps



TACAVE
SANETSCH

Le Menu Chasse Du Sanetsch
Die Jagd Menu von Sanetsch

69.-

minimum 2 personnes

Terrine de Chevreuil , pain La Meule et chutney d'oignons

Reh Wildterrine, La Meule Brott und Zwiebelchutney

Fondue du Braconnier, entrecôte de cerf, bouillon de vin rouge et ses garnitures de chasse

Wildererfondue, Hirsch entrecote, Rotweinbrühe und seine Jagd Garnierung

Glace au Génépi
Genepi-Eis

ou

Crème Brûlée aux Marrons
Crème Brûlée mit Kastanien





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, l'Affineur Alpin, Champlan 22.-
Trockenfleisch carpaccio, l'Affineur Alpin Champlan

Lard Sec aux Herbes, l'Affineur Alpin Champlan 19.-
Kräuter-Trocken Speck, l'Affineur Alpin Champlan

Jambon Cru du Valais, l'Affineur Alpin Champlan 19.-
Walliser Roher Schinken, l'Affineur Alpin 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 l'Affineur Alpin Champlan
Sanetsch Moitié-Moitié plättli
Seltener plissierter Vacherin Christian Duc, Raclette und Bergweide
Savièse Serac, Walliser Roher Schinken, Trocken Speck und Würstchen
von l'Affineur Alpin 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 (min. 2 pers.) 29.- pp.
Grand Cru Sélection Tomatenfondue, La Meule Brott und Essiggurke (min. 2 Leute)

Fondue Grand Cru Sélection aux Bolets, pain La Meule et cornichon 33.- pp.
(min. 2 pers.)
Grand Cru Sélection Steinpilzfondue, La Meule Brott und Essiggurke (min. 2 Leute)

Tartare de Boeuf 170 gr. Sauce Maison, pain La Meule et salade de chou 33.- pp.
Rindertartar 170 gr. hausgemachte Sauce, La Meule Brott und Krautsalat

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*

<i>Cornettara du Sanetsch pour enfant</i>	15.-
Coquille, lard fumé, rebibes de Spitzhorn X-tra Old Oignons nouveaux, œufs et sauge	
<i>Kinder Cornettara von Sanetsch</i>	
Hörnli, geräucherter Speck, Spitzhorn X-tra Alte Rebibes Frühlingszwiebeln, Eier und Salbei	

Petite Douceur *Dessert*

<i>Meringue crème double</i> , de la Gruyère	13.-
<i>Meringue und Doppelrahm</i> von Gruyère	
<i>Cheese Cake</i> du Sanetsch	13.-
<i>Käsekuchen</i> von Sanestch	
<i>Sorbet Maison</i> du Sanetsch	8.-
<i>Hausgemachtes Sorbet</i> von Sanestch	
<i>Sorbet Maison Arrosé</i> du Sanetsch	13.-
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Schnapps</i> von Sanestch	

Les vins Ta Cave

Die Weine von Ta Cave

Blanc <i>Weiss</i>	<i>1 dl</i>	<i>75cl</i>
Fendant Cent Toises Bétrisey & Albrecht 2019	5.50-	39.-
Fendant les Lentines Cornulus 2019	7.5-	45.-
Summa Blanc (païen majoritaire) Robyr 2018	9.-	54.-
Johannisberg Magliocco 2019		60.-
Petite Arvine Besse 2018		64.-
Rosé <i>Rosé</i>		
Dôle Blanche Besse 2018	8.-	48.-
Rouge <i>Rot</i>		
Pinot Noir Réserve du Cardinal Bétrisey & Albrecht 2019	5.50-	39.-
Pinot Noir Réserve Cornulus 2019	8.5-	53.-
Summa Rouge (humagne, syrah, pinot) Robyr 2018	9.-	54.-
Syrah Barrique Magliocco 2018		78.-
Diolinoir Besse 2019		64.-

Bières

Biere

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

Schnaps

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

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

Corne du Sanetsch 18.-

Sans Alcool Alkoholfrei

	2 dl	5 dl
Jus de pomme du Valais Wallis 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.-
Sirop Sirup	1.80.-	4.0.-
Eau plate, gazeuse Mineral Mit/ohne gas		5.-
Café, expresso Kaffee, Espresso		3.70-
Thé Tee		4.-

Prix Net en CHF, taxe et service inclus