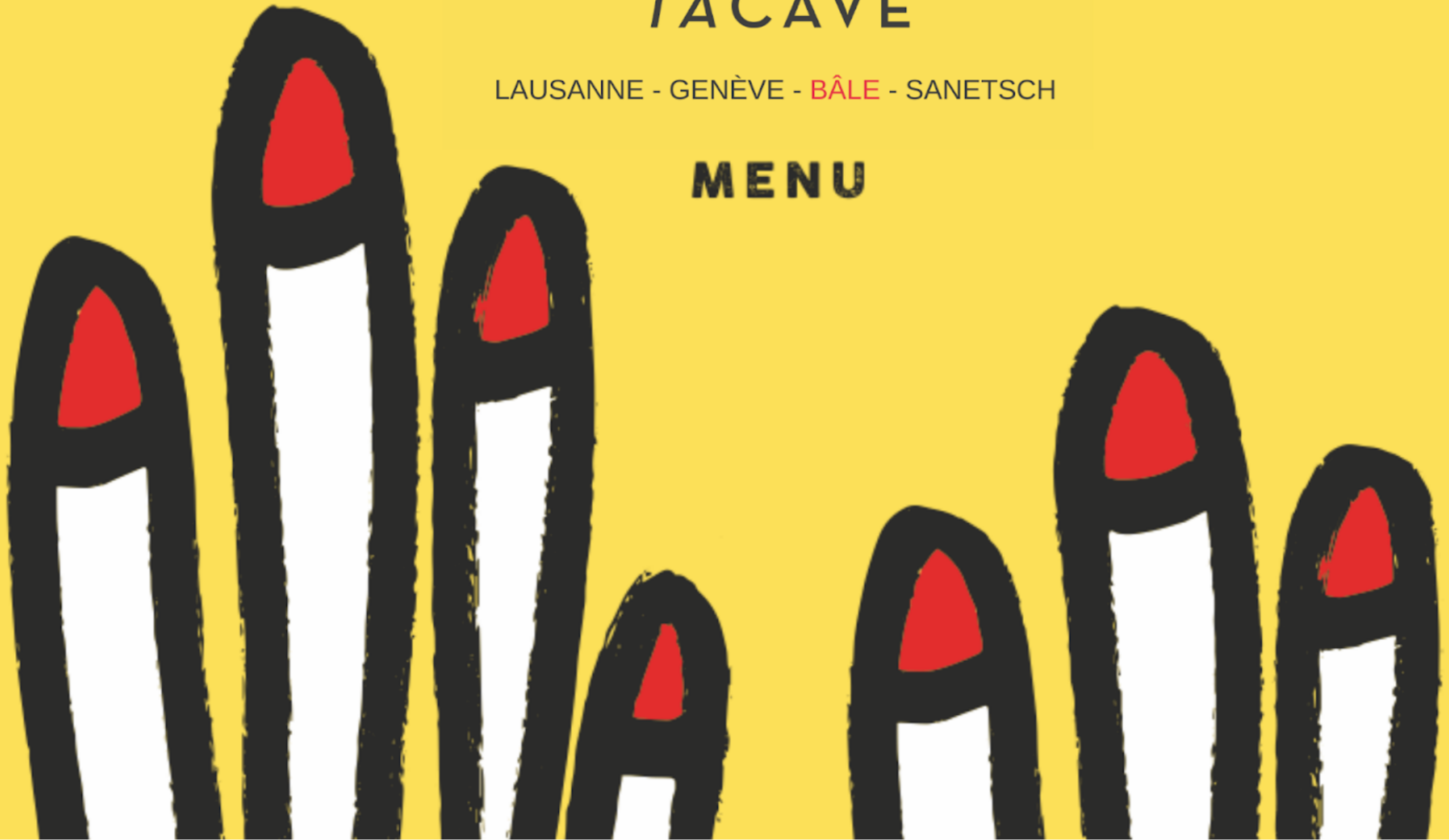




TACAVE

LAUSANNE - GENÈVE - BÂLE - SANETSCH

MENU



local helden - héros locaux Jenzer

TrockenSchinken 12-14 Monate / Jambon Cru affiné 12-14 mois	19.00
Salami Royale / Saucisse Sèche	15.00

plättli / planchettes

Plättli mit 5 kaltes Fleisch / Planchette 5 Charcuteries	35.00
Plättli "Moitié - Moitié" / Planchette "Moit-Moit"	22.00 29.00
Plättli mit 4 Käsen / Planchette 4 Fromages	22.00

TaCave original / incontournables

Trockenfleisch Carpaccio / Viande Séchée Signature	22.00
Walliser Schinken / Jambon Cru du Valais	18.00
Lardo vom Genolier, Waadt / Planchette Lard de Génolier	17.00

Guillaume's folies

Rindsbacke im Schmortopf / Joue de boeuf	36.00
Geräucherter Forellensashimi / Sashimi de truite fumée	23.00

veggis & frisch / veggy & fraîcheur

Guacamole DIY	18.00
Süßkartofel - Hummus / Houmous de Patate Douce	12.00
AuberginenKaviar / Caviar d'aubergines	12.00

zum mitnehmen / à emporter

La Meule - Artisanal Sauerteig Brott / Pain Artisanal au Levain	8.90
-----------------------------------------------------------------	------

zum essen / suggestions

Trüffel Fondue Moitié - Moitié / Fondue Truffe AOC	p.p 39.00
Fondue Moitié - Moitié AOC	p.p 28.00
Schwein Brust mit Chimichurri / Poitrine de Porc sur Chimichurri	28.00
Rindsbacke im Schmortopf / Joue de boeuf	36.00

süsse / douceur

Doppelcreme Baiser / Meringue Double Crème	13.00
--------------------------------------------	-------

Fondue-Menü / Menu Fondue

Trockenfleisch Carpaccio / Viande Séchée Signature
Fondue Moitié - Moitié AOC
Meringueküsse mit Crème Double / Meringue Double Crème
Klassisch / Classique p.p. 47.00 - Mit Trüffel / à la truffe extra p.p. 11.00

Menu Ta Cave

Guacamole DIY
Geräucherter Forellensashimi / Sashimi de truite fumée
Schwein Brust mit Chimichurri / Poitrine de Porc sur Chimichurri
Meringueküsse mit Crème Double / Meringue Double Crème
p.p. 59.00

DEINE WEINE / TES VINS

folies	Jahr	DL.	FL.
Domaine des Muses Heida Tradition	2018	13.00	75.00
Domaine des Muses Syrah Tradition	2017	11.50	68.00
Prélude, Pouilly Fumé, Pabiot	2018	11.00	66.00
Klus 177, Le Rouge	2018	9.80	60.00
Billecart-Salmon, Champagne	NV	14.50	89.00
apéro à vie			
Maris, Vermentino	2019	7.50	45.00
Maris, L'Antan	2019	7.50	45.00
pépites du moment			
Stéphane Gros Nectar de Blanc AOC Genève	NV	9.00	54.00
Château Maris, Brama, Grenache Gris	2016	11.00	66.00
Château Maris, La Touge	2017	9.90	54.00
Château Trapaud, Saint-Emilion Grand Cru	2016	9.50	55.00
Camino Real, Mencia, Guimaro	2018	9.50	55.00
Villa Pomona - Chianti Classico	2017	8.50	53.00
Stéphane Gros Nectar de Rouge AOC Genève	2019	9.00	54.00
Weiss Crozes-Hermitage, Habrard	2018	10.00	59.00
Rosé, Le Fruit Défendu	2019	7.50	45.00

GETRÄNKE / BOISSONS

tes bières			TaCave pfeiffe	
Unser Bier Blond	33cl	6.80	Tonic	17.00
Unser Bier Amber	33cl	6.80	Apple Mule	17.00
Unser Bier Weizen	33cl	6.80	Royale Mirabelle	17.00
			Mountain Sirup	17.00
soft			shot	
Indian Tonic Swiss Mountain	20cl	6.00	Berner Rose	2cl 5.00
Ginger Beer Swiss Mountain	20cl	6.00	Gin	2cl 5.00
Hausgemachte Eistee	20cl	4.00	Mirabelle	2cl 5.00
Apfelsaft / Jus de Pomme	30cl	5.00	Fresh Träsch	2cl 5.00
Eptinger Prickelnd / Still	50cl	5.00		

EVENTS

Dienstag 27. OKT Taste like a PRO (DE) - Wein Aromen | 18h - CHF 49.-
 Mittwoch 28. OKT Taste like a PRO (EN) - Wine flavours | 18h - CHF 49.-
 Sonntag 1. NOV Degustation : Weingut des Monat | 16h/20h freier Eintritt
 Mittwoch 4. NOV The judgement of Basel - Bordeaux vs Napa Valley | 18h - CHF 89.-
 Dienstag 10. NOV Taste like a PRO (DE) - Geschmack | 18h - CHF 49.-
 Mittwoch 11. NOV Taste like a PRO (EN) - The palate | 18h - CHF 49.-
 Mittwoch 18. NOV Raclette à discrétion - CHF 42.-
 Dienstag 24. NOV Taste like a PRO (DE) - Reife | 18h -CHF 49.-
 Mittwoch 25. NOV Taste like a PRO (EN) - Wine ageing | 18h - CHF 49.-



Eventbuchung Code QR Code / Event booking QR Code



TACAVE

DIE SONNTAG LUNCH

WILLKOMMEN ZU HAUS

Raclette Espuma

LEICHT & FRISCH

Geräuchertes Forellen-Sashimi

TERROIR

Trockenfleisch Carpaccio
Trockenschinken 12-14 Monate, Jenzer
Süsskartoffel-Hummus

IM SCHMORTPF

Rindsbacke im Schmortopf
oder
Schweinebrust mit Chimichurri

DER BERGWEIDEN

Plättli mit 3 Käsen

ETWAS SÜSSES

Doppelrahm-Kuss

CHF 75.- pro Person
4 Gläser Wein zur Begleitung CHF 35.-



LA CARTE DES QUILLES

DEINE WEISSEN / TES BLANCS

Schweiz / Suisse

Dezaley Chemin de Fer Massy	2018	75.00
La Côte, Les Cocottes, Maison du Moulin	2015	70.00
Petite Arvine Clos de Mangold Cornulus 2018	2018	69.00
Klus 177 Le Blanc 2019	2019	66.00
La Cote, Château d'Etoy, Maison du Moulin	2016	65.00
La Côte, Les Brachères, Maison du Moulin	2014	65.00
Apriori 2018 AOC Wallis 2019	2019	65.00
Calamin, Le Petit Versailles, Les Frères Dubois 2016	2016	60.00
La Côte, Pinot Gris Paccot La Colombe 2018	2018	60.00
La Côte, Mont de Vaux Cruchon 2018	2018	60.00
Schaffouse Muller Thurgau Bauman Weingut		59.00
Fendant Magliocco Valais 2019	2019	59.00
Pinot Gris AOC Jura 2019	2019	59.00
Baselbieter Kerner AOC, Siebe Dupf Kellerei	2019	49.00

Italien / Italie

Cervaro della Sala, Marchesi Antinori, Umbria	2018	124.00
Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piémont	2019	75.00

Spanien / Espagne

Ossian Vides y Vinos, Rueda, Castilla y León	2017	80.00
----------------------------------------------	------	-------

Frankreich / France

Blanc Fumé de Pouilly Silex Dagueneau - Loire, Blanc	2012	149.00
Blanc Fumé de Pouilly Silex Dagueneau - Loire, Blanc	2016	149.00
Chablis Montée de Tonnerre, Domaine Billaud Simon, Bordeaux	2015	95.00



DEINE ROTEN / TES ROUGES

Schweiz / Suisse

Klus 177 Rouge	2018	60.00
Blauburgender Schnellberg Michael Broger Thurgovie	2017	79.00
Clos de monzuettes Cornulus Cornalin Valais	2016	75.00
La Côte "Graphite" 'Merlot, Cabernet Franc', La Maison Du Moulin – Vaud	2016	75.00
La Côte "Fructidor" 'Gamaret', La Maison Du Moulin – Vaud	2014	75.00
La Côte "Prairial", 'Pinot Noir', La Maison Du Moulin – Vaud	2015	70.00
Syrah Magliocco Valais	2017	70.00
Siebe Dupf Barrique Pinot Noir	2018	69.00
Pinot Noir Tocla Nera Christian Obrecht Grisons	2017	69.00

Italien / Italie

Amarone Valpolicella Classico Allegrini	2015	110.00
Barolo Castiglione Vietti	2014	100.00
Brunello Di Montalcino Castelgiacondo Tenuta di Castelgiacondo	2013	95.00

Spanien / Espagne

Ribera Del Duero, Vega Sicilia Unico, Bodega Vega Sicilia	2009	395.00
Ribera Del Duero, Alion, Bodega y Vinedos de Alion	2014	146.00
Numanthia, Toro, Castilla y León	2014	115.00

Frankreich / France

Côte-Rotie, Les Grandes Places, Montez - Vallée Du Rhône	2014	185.00
Côte-Rotie, Les Grandes Places, Gerin - Vallée Du Rhône	2017	155.00
Côte-Rotie, Les Grandes Places, Gerin - Vallée Du Rhône	2016	150.00
Côte-Rotie, Les Grandes Places, Gerin - Vallée Du Rhône	2012	140.00
Crozes Hermitage, La Guiraud, Alain Graillet - Vallée Du Rhône	2016	95.00
Crozes Hermitage, Clos des Grives, Combiere - Vallée Du Rhône	2016	79.00
Gevrey Chambertin, Mortet 5 Terroirs - Bourgogne	2015	129.00
Gevrey Chambertin, Mortet 5 Terroirs - Bourgogne	2014	118.00
Gevrey Chambertin, Ostrea, Trapet - Bourgogne	2017	115.00
Gevrey Chambertin, Trapet - Bourgogne	2016	100.00
Gevrey Chambertin, Trapet - Bourgogne	2017	95.00
Gevrey Chambertin, Les Corvées Tortochot - Bourgogne	2016	79.00
Corton Perrieres GC, Michel Juillot - Bourgogne	2011	115.00
Morey Saint Denis , 1er Cru Clos Sorbé Duban - Bourgogne	2014	105.00
Morey Saint Denis, Duban - Bourgogne	2015	99.00
Nuit Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers, Duband	2014	105.00
Nuit Saint-Georges, Duband	2016	99.00
Vin du Pays d'Oc, Roc d'Anglade - Languedoc Roussillon Sud Ouest, Rouge	2016	79.00
Vin du Pays d'Oc, Roc d'Anglade - Languedoc Roussillon Sud Ouest, Rouge	2017	79.00
Pomerol Château La Fleur-Petrus, Bordeaux	2015	285.00
Pauillac Grand cru Classé, Chateau Pontet Canet, Bordeaux	2016	215.00
Margaux 2eme Grand Cru Classé, Château Brane Cantenac, Bordeaux	2016	135.00
Pessac Leognan, Cru Classé, Château de Fieuzal, Bordeaux	2015	95.50