



TACAVE  
SANETSCH

## Menu à 49.- (dès 2 personnes)

*Viande séchée en carpaccio, l'Affineur Alpin Champlan*  
*Trockenfleisch carpaccio, l'Affineur Alpin Champlan*

\*\*\*\*\*

*Fondue Grand Cru Sélection, pain La Meule et cornichon,*  
*réalisée sur mesure pour Ta Cave by Christian Duc, Gruyère et Vacherin*  
*Grand Cru Selection Fondue, La Meule Brot und Essiggurken*  
*Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin*

\*\*\*\*\*

*Sorbet sans alcool*  
*Alkoholfreies Sorbet*

## Menu à 75.- (dès 2 personnes)

*Sashimi de truite fumée, ciboulette, oignons rouges*  
*Sashimi von geräucherter Forelle, Schnittlauch, roten Zwiebeln*

\*\*\*\*\*

*Fondue Glareyarde, sauce tartare et aïoli*  
*Pommes de Terre croustillantes*  
*Fondue Glareyarde, Sauce Tartare und Aioli*  
*Knusprige Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Schnaps !!!*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Meringue crème double, de la Gruyère*  
*Doppelrahm-Meringue aus Gruyère*

# *Les Incontournables de nos Terroirs*

## *Die Grundlagen unserer Terroirs*

**Viande séchée en carpaccio**, l'Affineur Alpin Champlan 26.-  
**Trockenfleisch carpaccio**, l'Affineur Alpin Champlan

**Planchette de charcuterie** 27.-  
Viande séchée, Jambon du Valais, lard sec et saucisson de l'Affineur Alpin Champlan  
**Walliser Plättli**  
Trockenfleisch, Roher Schinken, Trocken Speck und Würstchen von der Affineur Alpin Champlan

**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 der Affineur Alpin Champlan

## *Entrées Fraîcheurs*

### *Frische Vorspeise*

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

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

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

**Sashimi** de truite fumée, ciboulette, oignons rouges 24.-  
Sashimi von geräucherter Forelle, Schnittlauch, roten Zwiebeln

## **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 Selection Fondue**, La Meule Brot und Essiggurken  
Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin

**Fondue Glareyarde**, sauce tartare et aïoli 42.- pp.  
Pommes de Terre croustillantes

**Fondue Glareyarde**, Sauce Tartare und Aioli  
Knusprige Kartoffeln

**Cornettara du Sanetsch** 26.-  
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

**Tartare de Bœuf 170 gr. Sauce Maison**, 33.- pp.  
pain La Meule et Pommes de Terre croustillantes

**Rindertartar 170 gr. hausgemachte Sauce**,  
La Meule Brot und Knusprige Kartoffeln

## **Petites Douceurs**

**Meringue crème double**, de la Gruyère 13.-

**Tarte aux pommes, amandes, caramel beurre salé** 12.-

**Sorbet de saison arrosée** 14.-

**Sorbet sans alcool** 8.-

## *Les vins Ta Cave*

<b>Blanc</b>	<b>1 dl</b>	<b>75 cl</b>
Fendant Cent Toises Albrecht & Bétrisey 2022	5.50	39.-
Pinot Blanc AngéluS 2022	6.50-	45.-
Summa Blanc (Païen majoritaire) Robyr 2019	8.5-	59.-
Le Trè Grand Blan (Arvine-Humagne B.) Cornulus 2022	8.5-	59.-
<b>Rosé</b>		
Rose AngéluS 2022	5.50-	39.-
<b>Rouge</b>		
Pinot Noir Cardinal Albrecht & Bétrisey 2022	5.5-	39.-
Gamay AngéluS 2021	6.50-	45.-
Summa Rouge (humagne, syrah, pinot) Robyr 2019	8.5-	59.-
Cabernet-F du Valais x Merlot du Tessin Cornulus 2021	9.-	65.-

## *Les Bières Ta Cave*

Unser Bier Blond, Blanche 6.90-

## *Schnaps*

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

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

# Sans Alcool Alkoholfrei

	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
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.-	3.0.-
Café, expresso Kaffee, Espresso		3.90.-
Thé Tee		4.-

*Prix Net en CHF, taxe et service inclus*

*Nettopreis in CHF, Steuern und Service inklusive*