



TACAVE
SANETSCH

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 de Boeuf aux herbes de montagne, sauce tartare (à partir de 2 pers.) 42.- pp.
Pommes de Terre croustillantes

Rindfleisch fondue, Sauce Tartare
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

½ Cornettara du Sanetsch kinder 15.-

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

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

Blanc	1 dl	75 cl
Fendant Cent Toises Albrecht & Bétrisey 2022	5.50	39.-
Le Trè Grand Blan (Arvine-Humagne B.) Cornulus 2022	8.5-	59.-
Summa Blanc (Païen majoritaire) Robyr 2019	8.5-	59.-
Pinot Blanc Angélu 2022	6.5-	45.-
Rosé		
Rose Angélu 2022	6.50-	45.-
Rouge		
Pinot Noir Cardinal Albrecht & Bétrisey 2022	5.5-	39.-
Cabernet-F du Valais x Merlot du Tessin Cornulus 2021	9.-	65.-
Summa Rouge (humagne, syrah, pinot) Robyr 2019	8.5-	59.-

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

Café, expresso Kaffee, Espresso		3.90.-
Renversé		4.50-
Thé Tee		4.-
Chocolat Chaud		4.50-
	2 dl	5 dl
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.-

Prix Net en CHF, taxe et service inclus

Nettopreis in CHF, Steuern und Service inklusive