



TACAVE
SANETSCH

Menu à 49.-/pers. (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.-/pers. (dès 2 personnes)

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

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

Rindfleisch fondue, Sauce Tartare
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



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

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

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

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



TACAVE
SANETSCH

Plat Principal Là-Haut Hauptgericht von Oben

Fondue Grand Cru Sélection , pain La Meule et cornichon réalisée sur mesure pour Ta Cave by Christian Duc, Gruyère et Vacherin	28.- pp.
Grand Cru Sélection Fondue , La Meule Brot und Essiggurken Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin	
Cornettara du Sanetsch Coquille, lard fumé, rebibes de Spitzhorn X-tra Old Oignons nouveaux, œufs et sauge	26.-
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 , pain La Meule et Pommes de Terre croustillantes	33.- pp.
Rindertartar 170 gr. hausgemachte Sauce , La Meule Brot und Knusprige Kartoffeln	
Fondue de Boeuf aux herbes de montagne , sauce tartare (à partir de 2 pers.) Pommes de Terre croustillantes	42.- pp.
Rindfleisch fondue , Sauce Tartare Knusprige Kartoffeln	



TACAVE
SANETSCH

Petites Douceurs

<i>Meringue crème double</i> , de la Gruyère	13.-
<i>Tarte aux pommes, amandes, caramel beurre salé</i>	12.-
<i>Sorbet de saison arrosée</i>	14.-
<i>Sorbet sans alcool</i>	8.-

Les vins Ta Cave

Blanc	1 dl	75 cl
Fendant Cent Toises Albrecht & Bétrisey 2023	5.50	39.-
Summa Blanc (Païen majoritaire) Robyr 2019	8.5-	59.-
Pinot Blanc Angélus 2023	6.5-	45.-
Rosé		
Rose Angélus 2023	6.50-	45.-
Rouge		
Pinot Noir Cardinal Albrecht & Bétrisey 2022	6	45.-
Summa Rouge (humagne, syrah, pinot) Robyr 2019	8.5-	59.-



TACAVE
SANETSCH

La Bière Ta Cave

TaBinch (Nébuleuse X TaCave Lager) 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, espresso 3.90.-
Kaffee, Espresso

Renversé 4.50-

Thé 4.-
Tee

Chocolat Chaud 4.50-

2 dl **5 dl**

Jus de pomme 3.80.- 6.50.-
Apfelsaft

Thé froid maison infusé 3.80.- 6.50.-
Hausgemachter IschTee

Citronnade maison, citron-menthe 3.80.- 6.50.-
Hausgemachte Limonade, Zitronen-Minze

Prix Net en CHF, taxe et service inclus

Nettopreis in CHF, Steuern und Service inklusive