



Les Incontournables de nos Terroirs *Die Grundlagen unserer Terroirs*

<i>Viande séchée en carpaccio</i> , l'Affineur Alpin Champlan <i>Trockenfleisch carpaccio</i> , l'Affineur Alpin Champlan	26.-
<i>Planchette de charcuterie</i> Viande séchée, Jambon du Valais, lard sec et saucisson de l'Affineur Alpin Champlan <i>Walliser Plättli</i> Trockenfleisch, Roher Schinken, Trocken Speck und Würstchen von der Affineur Alpin Champlan	27.-
<i>Planchette Moit-Moit signature du Sanetsch</i> Vacherin Rare Plissé Christian Duc, raclette et sérac d'Alpage Savièse, Jambon du Valais, lard sec et saucisson de l'Affineur Alpin Champlan <i>Sanetsch Moitié-Moitié plättli</i> Seltener plissierter Vacherin Christian Duc, raclette und Bergweide Savièse serac, Walliser Roher Schinken, Trocken Speck und Würstchen von der Affineur Alpin Champlan	29.-

Entrées Fraîcheurs Frische Vorspeise

Sérac d'Alpage Savièse, sauce Chimichurri Bergweide Savièse Serac , Chimichurrisauce	16.-
Sashimi de truite fumée, ciboulette, oignons rouges <i>Sashimi von geräucherter Forelle, Schnittlauch, roten Zwiebeln</i>	24.-
Rebibes de Spitzhorn X-tra Old de Gstaad, thym et miel <i>X-tra Old Gstaad Spitzhorn Rebibes, Thymian und Honig</i>	19.-
Houmous au thym et ciboulette <i>Hummus mit Thymian und Schnittlauch</i>	16.-



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	29.- pp.
Grand Cru Selection Fondue , La Meule Brot und Essiggurken Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin	
Cornettara du Sanetsch Coquillettes, 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, 33.-

pain La Meule et Pommes de Terre croustillantes 33.- pp.

Rindertartar 170 gr. hausgemachte Sauce,

La Meule Brot und Knusprige Kartoffeln

Caquelon de fondue de Boeuf aux herbes de montagne, sauce tartare 42.-
pp.

(à partir de 2 pers.)

Pommes de Terre croustillantes

Rindfleisch fondue, Sauce Tartare

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 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.-
--	------	------



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, expresso	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