



## **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 79.-/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**



## ***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



## *Plat Principal Là-Haut Hauptgericht von Oben*

|                                                                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Fondue Grand Cru Sélection</b> , pain La Meule et cornichon<br>réalisée sur mesure pour Ta Cave by Christian Duc, Gruyère et Vacherin | 29.- pp. |
| <b>Grand Cru Sélection Fondue</b> , La Meule Brot und Essiggurken<br>Maßanfertigung für Ta Cave by Christian Duc, Gruyère und Vacherin   |          |
| <b>Cornettara du Sanetsch</b><br>Coquillettes, lard fumé, rebibes de Spitzhorn X-tra Old<br>Oignons nouveaux, œufs et sauge              | 26.-     |
| <b>Cornettara von Sanetsch</b><br>Hörnli, geräucherter Speck, Spitzhorn X-tra Alte Rebibes<br>Frühlingszwiebeln, Eier und Salbei         |          |
| <b>½ Cornettara du Sanetsch kinder</b>                                                                                                   | 15.-     |

## *Petites Douceurs*

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| <b>Meringue crème double</b> , de la Gruyère | 13.- |
| <b>Sorbet de saison arrosée</b>              | 14.- |
| <b>Sorbet sans alcool</b>                    | 8.-  |



## *Les vins Ta Cave*

| <b>Blanc</b>                                   | <b>1 dl</b> | <b>75 cl</b> |
|------------------------------------------------|-------------|--------------|
| Fendant Domaine d'Angélus, Savièse, 2024       | 5.50-       | 39.-         |
| Pinot Blanc Domaine d'Angélus, Savièse, 2024   | 6.50-       | 45.-         |
| <b>Rosé</b>                                    |             |              |
| Rosé Angelica Domaine d'Angélus, Savièse, 2024 | 6.50-       | 45.-         |
| <b>Rouge</b>                                   |             |              |
| Pinot Noir Domaine d'Angélus, Savièse, 2024    | 6.50-       | 45.-         |
| Gamaret Domaine d'Angélus, Savièse, 2023       | 10.50-      | 63.-         |



## *La Bière Ta Cave*

Lager Qrew Bal Musette

9.-

## *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*