



bienvenue à chetzeron, pour son 15ème hiver!

welcome to chetzeron, for its 15th winter!

notre équipe de cuisine vous propose chaque soir un menu, une expérience simple et goûteuse. tout ce que vous trouvez sur votre table est fait maison avec précision et amour. l'été et l'automne dernier nous avons profité d'une nature généreuse pour collecter des produits qui ont été conservés et qui agrémenteront vos plats.

each evening, our kitchen team offers a set menu. a simple yet flavorful experience. everything on your table is made with precision and love. during summer and autumn, we take advantage of nature's generosity to gather products that have been preserved and will enhance your dishes.

your evening 145 par personne | 75 par enfant jusqu'à 12 ans

les mercredis et dimanches, nous vous proposons des soirées spéciales, offrant une expérience culinaire différente.

les autres jours de la semaine, nous vous servons un menu plus traditionnel, composé de **3 plats** aux saveurs alpines.

(plateau de fromage en supplément : 15.- chf)

enfin, profitez de notre coin feu pour déguster un café accompagné de mignardises.


en cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous remercions de nous en informer lors de votre réservation
in case of allergies or intolerances, we kindly ask you to inform us at reservation

veuillez nous prévenir le plus tôt possible si vous optez pour les versions végétariennes
let us know in advance if you choose vegetarian alternatives

viandes et poissons : Suisse | Europe selon arrivage

soirée barbecue du dimanche

salade mixte 
mixed salad


pleurote de panicaut rôti, sauce livèche 
pan-fried king trumpet mushrooms, lovage sauce

barbecue au feu de bois avec notre sélection de viande
bbq with our meat selection

ses sauces : pesteda, chimichurri, jus de veau
their sauces : pesteda, chimichurri, veal jus

rösti 


légumes de saison grillés 
grilled seasonal vegetables

crème brûlée 

mercredi, soirée raclette

assiette de charcuterie
cured beef, ham and bacon

salade mixte 
mixed salad

pleurote de panicaut rôti, sauce livèche 
pan-fried king trumpet mushrooms, lovage sauce


raclette au feu de bois
pasture cheese raclette, baby potatoes and pickles

sorbet poire 
pear sorbet

entrées

salade de trévis, sauce aux pommes et sésame doré  
radicchio salad, green apple sauce and toasted sesame seeds



tartare de bœuf traditionnel 
classic beef tartare

cassolette de champignons, sauce livèche 
mushrooms casserole, lovage sauce

cajinci di segale 
cottage cheese and spinach filled half moon rye pasta

poitrine et cuisse de caille, choux rouge marinés
quail breast and thigh, marinated red cabbage

plats

salade tiède de chou-fleur rôti, betterave fumée, légumineuses, sauce tahine  
roasted cauliflower, smoked beetroot salad, legumes with tahini sauce

ossobuco à la milanaise et risotto 
veal ossobuco and risotto, milanese style

filet de boeuf Rossini
beef filet rossini style, foie gras, spinach and brioche, caramalized onions

truite entière, meunière, pommes de terre en écailles 
boneless mountain trout, scaled potatoes

ramen valaisan 
local style homemade ramen, in broth and egg

kids only

filet de boeuf avec frites

beef fillet with fries

cajinci di segale

cottage cheese and spinach filled half moon rye pasta

tagliatelle al pomodoro fait maison

homemade tomato tagliatelle

escalope de veau viennoise, pommes frites

wiener schnitzel, french fries

plateau de fromages

15

gourmandises maison

tarte tatin, glace vanille

apple tatin, vanilla ice cream

gâteau au chocolat

gluten free soft chocolate cake, vanilla ice cream

sorbet fraise du valais

valais strawberry sorbet

sablé réglisse, crémeux à la clémentine

licorice shortbread, clementine cream

mont blanc, glace potimarron et sirop de pissenlit

mont blanc with potimarron ice cream and dandelion syrup