



bienvenue à chetzeron

welcome to chetzeron

laissez vos sens vous emmener : contemplez les sommets, écoutez le crépitement du feu, goûtez à la magie de la montagne.

let your senses guide you: behold the peaks, listen to the crackling fire, and taste the magic of the mountains.

pour votre apéritif... appetizer

vin blanc du jour
white wine of the day

10

edel spritz
fruity | refreshing

18

montana mule
inspired from the pines

15

violette spritz
a toast to twilight

18

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

viandes et poissons : Suisse | Europe selon arrivage



végétarien
vegetarian



sans gluten
gluten free



menu vivant, évoluant au rythme des saisons...

à partager to share

pain au gruyère gruyère bread	✓	10
assiette de saucisses sèches artisanale de Lens artisanal dry sausages platter from Lens	Ⓜ	18
sélection de fromages affinés selection of aged cheeses	✓ Ⓜ	18
notre plateau composé our mixed platter		38
assiette valaisanne cured ham, cured beef and aged cheese	Ⓜ	36
assiette de viande séchée platter of dried meat	Ⓜ	36

entrées froides cold starters

salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive beetroot salad with apple and olive oil sauce	✓ Ⓜ	16
salade verte, lamelles de courge green salad, squash strips	✓ Ⓜ	14
pleurote de panicaut frit fried oyster mushroom	✓ Ⓜ	20
poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique roasted pork belly, balsamic reduction	Ⓜ	18
chou blanc, sauce au carvi des prés white cabbage, wild caraway sauce	✓ Ⓜ	14



extras

labneh maison homemade labneh	✓ Ⓜ	6
cote de bettes sauce taratur swiss chard with taratur sauce	✓ Ⓜ	10

entrées chaudes hot starters

soupe de lentilles à l'oseille sauvage lentil soup with wild sorrel	 	15
crème de courge et chanterelles pumpkin cream soup, chanterelle mushrooms	 	18
cassiolette de champignons, pesto de livèche mushroom casserole, lovage pesto		22

plats mains

pansotti aux noix pansotti, walnut sauce		38
gnocchetti de pommes de terre vertes, chanterelles green potato gnocchetti, chanterelles		35
côtelettes d'agneau des Dents du Midi, chimichurri sauvage lamb chops from the Dents du Midi, wild chimichurri		50
filet de boeuf, jus de veau beef fillet, veal gravy		52
joue de boeuf, braisée braised beef cheek		40
fondue fromage cheese fondue	 	38

extras

purée de pommes de terre mashed potatoes	 	10
--	---	----

légumes d'automne autumn vegetables	 	15
---	---	----



les petits explorateurs

little explorers

saucisse de veau maison, purée de pomme de terre
homemade veal sausage, mashed potatoes



16

gourmandises maison

strudel aux pommes, sauce vanille
apple strudel with vanilla sauce

16

crèmeux de marrons
chestnut crèmeux

16

tatin pruneaux Fellenberg
Fellenberg prune tatin

15

poire botzi pochée

12

sorbet d'abricot

12

glace vanille

12