

cheteron



hotel



restaurant



body & mind

vous êtes arrivé à cheteron.

le temps du repas devient une parenthèse gourmande pour se poser, reprendre de l'énergie et prolonger la journée, qu'elle se vive sur les sentiers de randonnée, dans la détente ou ailleurs. à 2'112 m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

welcome to cheteron. at 2112m, lunch is an invitation to slow down, savor the view, and regain energy to fuel your afternoon endeavors on the trails and beyond. our entirely homemade cuisine, inspired by the changing seasons, celebrates local produce with every bite.


Slow Food®

TRINQUER

À 2'112 M

toast to the view

thé froid maison aux herbes homemade herbal iced tea	12
abricot doré apricot nectar, honey and rosemary syrup, lemon juice	14
iced coffee	8
cocktails	
basil smash gin, basil syrup, lime juice	16
defender cornalin spirit, verjuice	18
alps spritz blueberries, amaro	18
vins	
vin blanc du jour white wine of the day	10 - 12
vin rosé du jour rosé wine of the day	10
vin rouge du jour red wine of the day	12 - 15
coupe de champagne laurent-perrier glass of champagne	18

PICORER ET PARTAGER

mix and match

focaccia au seigle, beurre fumé rye focaccia, smoked butter	5
salade de tomates du jardin, abricots grillés, jeunes pousses, sérac (gf) tomatoes, wood fire roasted apricots, baby greens, sérac, lovage oil	16
crudo de bar de ligne, leche de tigre au sérac (gf) sea bass, sérac leche de tigre, cucumber, green apple	30
aubergine à la braise, tomates confites, sbrinz (gf) ember-roasted eggplant, sweet tomatoes, sbrinz, rocket	18
chou-fleur rôti, herbes alpines, tahine de noisettes et tournesol (gf) (vegan) roasted cauliflower, wild berries, alpine herbs, sunflower and hazelnut tahini	18
poivrons grillés, burrata, crumble de livèche roasted peppers, burrata, lovage crumble	20
ris de veau à la plancha, compotée de cerises (gf) grilled sweetbreads, cherry compote, verjus	24

provenance des viandes : suisse

provenance du poisson : france

CÉLÉBRER
AUTOUR DU FEU
gather and grill

entrecôte ribeye, black angus (350 g) black angus ribeye	66
hampe de bœuf, black angus (240 g) black angus skirt steak	38
gigot d'agneau de lait entier (600 g) whole lamb leg	80
demi-poulet ribelmais half ribelmais chicken	36

viandes servies avec deux sauces à choix
sauces to accompany your meat

chimichurri (gf) (vegan)
chimichurri

piment (gf) (vegan)
chili sauce

vinaigrette de radis (gf) (vegan)
radish vinaigrette

yaourt et menthe (gf)
yogurt, mint, chives and lemon

provenance des viandes et du poisson : suisse

PICORER ET PARTAGER

mix and match

rösti croustillant, tomates cerises (gf) (vegan) crispy rösti, cherry tomatos, baby greens	24
omble de fontaine brook char, sauce	40
salade verte et fenouil, amandes grillées (gf) (vegan) green salad, fennel, baby greens, toasted almonds	14
courgettes grillées, citron (gf) (vegan) grilled zucchini, lemon	10
haricots verts, échalotes, verjus (gf) (vegan) green beans, shallots, verjus	10
carottes, miel de montagne, thym sauvage (gf) baby carrots, mountain honey, wild thyme	10

SAVOURER LE PAYSAGE
AVEC DOUCEUR
take your sweet time

tarte du jour tart of the day	12 - 14
tatin abricot apricot tatin	12
flan infusé au foin, crème double (gf) hay-infused flan, double cream	12
mousse au chocolat praliné (gf) chocolate praline mousse	12
crêpe à la braise, banane fumée, dulce de leche alpage caramel crêpe, smoked banana mousse	7
crème double double cream	5