



bienvenue à chetzeron

nos plats sont faits maison. le respect de la nature et la proximité des exploitations sont pour nous essentiels. nos produits proviennent directement des agriculteurs, éleveurs et viticulteurs de la région.

bonne découverte et excellent appétit

welcome to chetzeron

our dishes are homemade. the respect for nature and the proximity of suppliers are vital to our philosophy. our products come exclusively from local farmers, breeders and winemakers.

enjoy the discovery and bon appétit



tous les mercredis soirs, raclette au feu de bois

every wednesday evening, cheese raclette

tous les dimanches soirs, grillades

every sunday evening, barbecue

en cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous remercions de nous en informer

in case of allergies or intolerances, we thank you to inform us at your arrival



peut être commandé sans gluten
can be ordered gluten free






végétarien
vegetarian

apéritifs

le blanc du jour	8
petite arvine	12
coupe de champagne brut	17
le cocktail du jour	14

grignardises à partager








blettes panées, sauce tartare alpine	12
breaded swiss chards, alpine tartare sauce	
assiette valaisanne 	18 30
cured ham, beef, bacon and old cheese	
assiette de viande séchée 	22 34
platter of cured beef	
saucisse artisanale de lens 	12
dry cured sausage	

entrées

tarte tatin à la tomate 	15
tomato tart tatin	
salade d'automne*  	14
autumn salad	
velouté de champignons, œuf parfait d'icogne  	20
mushroom cream, egg from icogne	
haricots de fully croquants*, lard valaisan 	18
beans in salad, bacon from valais	
tartare de veau  80 gr	22
veal tatar	
truite marinée, crème de raifort 	16
marinated trout, horseradish cream	

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison »


plats

fondue au fromage, minimum 2 personnes 	pp 38
cheese fondue, minimum 2 persons	
panier de patates 	5
boiled potatoes	
linguine aux champignons 	28
linguine with mushroom sauce	
saucisse de veau 'chetzeron', frites et légumes	32
'chetzeron-made' veal sausage, french fries and vegetables	
râble de lapin farci aux chanterelles, jus réduit et légumes 	40
saddle of rabbit stuffed with chanterelles, reduced juice and vegetables	
filet mignon de veau basse température, jus corsé, pommes sautées et légumes 	52
low temperature veal filet mignon, spicy juice, fried potatoes and vegetables	
filet de bœuf simmental, sauce à l'échalote, gratin de pommes de terre et légumes 	50
beef tenderloin, shallot sauce, potato gratin and vegetables	
filet d'omble chevalier et poêlée automnale 	48
fillet of swiss arctic char and autumn hash	

plats enfants

fondue au fromage 	22
cheese fondue	
linguine aux champignons 	16
linguine with mushrooms	
filet de bœuf, gratin de pommes de terre et légumes 	28
beef tenderloin, potato gratin and vegetables	


fromages

fromages de la région  16
local cheese platter

desserts

poire caramélisée, sablé breton et crème infusée 15
caramelised pear, breton shortbread and infused cream

crémeux au raisin 13
grape and white wine cream on a shortbread

meringue crème double et fruits de saison  15
meringue, double cream and seasonal fruits

chocolat, chocolat et chocolat 15
chocolate crémeux brownie and ice cream

glaces et sorbets maison, 2 boules  12
homemade ice creams and sorbets, 2 scoops