



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



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

viandes et poissons: suisse, autriche
meat and fish: switzerland, austria

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




tous les mercredis soirs, raclette au feu de bois

every wednesday evening, cheese raclette

tous les dimanches soirs, grillades

every sunday evening, barbecue










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

- 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 cerf au vin cuit**  80 gr 22
deer tartar with cooked wine
- saumon mariné, crème de raifort, chou rouge**  20
marinated salmon, horseradish cream, red cabbage

plats

fondue au fromage, minimum 2 personnes 	pp 38
cheese fondue, minimum 2 persons	
panier de patates 	5
boiled potatoes	
le potimarron, écume de chèvre  	22
the pumpkin, goat cream	
linguine aux champignons et à la truffe de lens 	30
mushroom and truffle linguine	
suprême de volaille alpstein, butternut rôti 	35
chicken supreme, roasted butternut	
filet mignon de veau basse température, jus corsé, pommes sautées, légumes 	52
low temperature veal filet mignon, spicy juice, fried potatoes, vegetables	
filet de bœuf simmental, compotée d'échalotes, gratin de pommes de terre, légumes 	50
beef tenderloin, shallot compote, potato gratin and vegetables	
filet d'omble chevalier, mousseline de carottes 	48
fillet of swiss arctic char, carott mousseline	

plats enfants

fondue au fromage  100 gr	22
cheese fondue	
linguine aux champignons 	16
linguine with muschrooms	
filet de bœuf, gratin de pommes de terre et légumes  100 gr	28
beef tenderloin, potato gratin and vegetables	

fromages

fromages de la région  16
local cheese platter

desserts

tarte du jour 12
pie of the day

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

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

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

crème brûlée  15
crème brûlée

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