



bienvenue à chetzeron

nos plats sont entièrement faits maison. le respect de la nature et la proximité des exploitations sont pour nous essentiels. nos produits proviennent donc presque exclusivement des agriculteurs, éleveurs et viticulteurs de la région. bonne découverte et excellent appétit !

welcome to chetzeron

all our dishes are home made. the respect for nature and the proximity of suppliers are vital to our philosophy. our products come mostly 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

viande: suisse, autriche
meat: switzerland, austria

poisson: suisse, atlantique
fish: switzerland, atlantic

« l'astérisque(*) signifie que le plat contient de la mayonnaise, qui ne répond pas aux exigences du label fait maison »

apéritifs


le blanc du jour 1dl 8

coupe de champagne brut 1dl 17

le cocktail du jour 16

grignardises à partager

écorce de fromages   16
selection of swiss cheese

terrine de veau, toasts de pain aux graines  15
veal terrine, seed bread toast

assiette valaisanne  16 | 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 mixed salad
- salade de lentilles au butternut, croûtons aux herbes**  18
lentil salad with butternut, herbs croutons
- crème de potimarron, œuf poché d'icogne, lard valaisan**  16
pumpkin cream soup, poached egg, bacon from valais
- cassolette de champignons et foie gras**  24
mushroom and foie gras cassolette
- tartare de cerf au vin cuit**  80 gr 22
deer tartar with cooked wine
- millefeuille de truite, raves de fully**  20
trout millefeuille, rabe from fully




entrées enfants

- crème de potimarron**   10
pumpkin cream soup
- mousse de truite**  15
trout mousse

plats

fondue au fromage   min 2 pers	pp 38
cheese fondue	
panier de patates  	5
boiled potatoes	
risotto aux champignons  	28
mushroom risotto	
suprême de volaille alpstein, butternut rôti, légumes de saison 	35
chicken supreme, roasted butternut, vegetables	
filet de bœuf simmental, jus de bœuf à la betterave, gratin de pommes de terre 	50
beef tenderloin, beef juice with beetroot, potato gratin	
ragoût de cerf à la bière locale, potimarron, pommes de terre croustillantes	54
deer stew with local beer, pumpkin, crispy potatoes	
cabillaud gratiné aux herbes, mousseline de chou fleur, légumes verts	45
gratinated cod with herbs, cauliflower mousseline, green vegetables	

plats enfants

fondue au fromage   min 2 pers	20
cheese fondue	
cuisse de volaille désossée, frites	18
boneless chicken leg, french fries	
saumon, butternut, légumes 	20
salmon, butternut, vegetables	

fromages

fromages de la région   16
local cheese platter

desserts

tarte du jour 12 | 14
pie of the day

tarte tatin aux pruneaux 13
prune tarte tatin

poire pochée, crémeux vanille, crumble aux amandes  14
poached pear, vanilla cream, almond crumble

brownie au chocolat noir, sorbet abricot 16
dark chocolate brownie, apricot sorbet

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