



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










sans gluten ou option sans gluten
gluten free or gluten free option











végétarien ou option végétarienne
vegetarian or vegetarian option

viande: suisse
poisson: suisse et atlantique nord

grignardises à partager

- poichichade du valais**   16
mashed chickpeas
- assiette de fromages affinés**   18
mature cheese platter
- saucisse des randonneurs**  12
hiker's sausage
- assiette valaisanne**  24
cured ham, beef, bacon and old cheese
- assiette de viande séchée**  30
plate of dried meat











entrées

- salade romaine, œuf parfait, sauce à la livèche, copeaux de légumes marinés**   18
lettuce, egg, lovage sauce, marinated vegetables
- œuf d'icogne à la florentine, sauce hollandaise, croûtons, herbes fraîches**   16
egg à la florentine, hollandaise sauce, croutons, fresh herbs
- velouté de carottes à l'estragon, graines de lin, huile au carvi**   16
carrot soup with tarragon, linseed, caraway oil
- croquette de vieux gruyère**  14
croquette with old gruyère cheese, small mixed salad
- pain à l'ail et fines herbes, lard de lens séché** 14
garlic and herb bread, dried bacon, small mixed salad
- salade romaine, suprême de volaille, sauce à l'esturgeon et livèche, vieux gruyère, croûtons**  26
lettuce, chicken supreme, sturgeon and lovage sauce, old gruyère cheese, croutons




kids

- nuggets de poulet croustillants, frites maison, coleslaw** 16
chicken nuggets, crispy vegetable salad, french fries
- burger de bœuf, raclette et vacherin fribourgeois, frites maison, coleslaw** 24
beef burger, raclette cheese and vacherin fribourgeois, french fries, coleslaw
- fish and chips d'aiglefin, frites maison, coleslaw** 24
haddock fish and chips, french fries, coleslaw

plats

- fondue au fromage**  
cheese fondue min 2 pers, pp 38
- fondue truffe et champagne**  
truffle and champagne fondue min 2 pers, pp 78
- panier de patates**  
boiled potatoes 8
- galette de sarrasin farcie aux pois chiches, légumes et chèvre fumé,**  
sauce yoghurt à l'ail et fines herbes, petite salade buckwheat galette stuffed
with chickpeas, vegetables and smoked goat cheese, yoghurt sauce with garlic
and herbs, small salad 36
- coquelet suisse grillé en crapaudine, épices cajun, pommes de terre rôties au four,** 
coleslaw grilled swiss chicken, cajun spices, oven roasted potatoes, coleslaw 40
- burger chetzeron: bœuf 'fleur d'hérens' mûré, raclette d'alpage et vacherin** 38
fribourgeois, confit d'oignon au vin rouge, coleslaw, frites maison beef burger,
raclette and vacherin cheese, confit onion with red wine, coleslaw, french fries
- navarin d'agneau façon parmentier** 36
lamb stew and its winter vegetables, mashed potatoes
- double côte de veau rôtie, sauce dijonnaise, frites maison, salade mêlée**  56
double roasted veal chop, dijonnaise sauce, french fries, mixed salad
- saumon du tessin confit, sauce vierge au raifort et fines herbes, légumes**  50
de saison et pommes de terre grenailles confit salmon from ticino,
horseradish and herb sauce, seasonal vegetables and roasted potatoes

desserts

| | |
|--|----|
| le dessert du jour dessert of the day | 12 |
| tarte fine aux pommes, glace à la vanille de madagascar fine apple pie with madagascar vanilla ice cream | 16 |
| brioche perdue, glace et sauce au caramel french toast, caramel ice cream | 16 |
| mousse au chocolat, chantilly, crumble de graines de courge  chocolate mousse, vanilla ice cream, pumpkin seed crumble | 14 |
| dame blanche - glace et chantilly à la vanille, sauce au chocolat suisse  dame blanche - vanilla ice cream and whipped cream, swiss chocolate sauce | 16 |
| les trois sorbets du jour  the three sorbets of the day | 15 |