



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 et poisson: suisse
meat and fish: switzerland






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

- | | |
|--|----|
| assiette de fromage   | 18 |
| 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 de printemps**   16
spring salad
- velouté de petits pois et cresson de fontaine**   14
pea soup and watercress
- asperges blanches, hollandaise aux épinards fraîches et jambon cru du valais croquant**  24
white asparagus, fresh spinach hollandaise and crispy ham
- fine tartelette aux blettes rouges et sérac**  18
fine tartlet with red chard and serac
- carpaccio de féra mariné au verjus, légumes crus et chips de seigle**  20
carpaccio of marinated pike-perch in verjuice, raw vegetables and rye chips

plats

- fondue au fromage**   min 2 pers, pp 38
cheese fondue
- panier de patates**   8
boiled potatoes
- linguine maison aux épinards, copeaux de vieux raclette, beurre poivre et ail, noisettes torréfiées**  36
homemade linguine with spinach, old raclette cheese, pepper and garlic butter, roasted hazelnuts
- poulet 'pattes noires' grillé, mousseline de chou-fleur et pommes grenailles**  42
grilled swiss chicken, cauliflower mousseline and potatoes
- entrecôte grillé, beurre aux morilles et pommes frites**  52
grilled entrecote, morel butter and french fries
- mignon de veau rôti au lard blanc, sauce aux bourgeons de sapin et purée de terre bleue de st-gall** 55
roasted veal mignon with white bacon and fir bud sauce et blue potato puree
- filet de sandre à la plancha, sauce vierge et riz noir grillé**  46
pike-perch fillet a la plancha, sauce vierge and grilled black rice

desserts

cheesecake à la rhubarbe et basilic rhubarb and basil cheesecake	16
vacherin glacé aux fruits rouges  red fruit vacherin glacé	14
feuilleté aux fraises strawberry puff pastry	16
tarte tatin à la cerise cherry tarte tatin	18
finger au chocolat chocolate finger	16