



**bienvenue à chetzeron,
cette ancienne gare de télécabine**

welcome to chetzeron, this former gondola top station

en cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous remercions de nous en informer
in case of allergies or intolerances, we kindly ask you to inform us at your arrival



végétarien
vegetarian



sans gluten
gluten free



sans lactose
dairy free

viande et poisson : suisse
meat and fish: switzerland

nos plats sont entièrement faits maison avec des produits de saison.
le respect de la nature et la proximité des exploitations sont pour
nous essentiels. nos produits proviennent donc autant que possible
des agriculteurs, éleveurs, producteurs et viticulteurs de la région.

all our dishes are entirely home made with seasonal products.
the respect for nature and the proximity of suppliers are vital to our
philosophy. our products come therefore as much as possible from
local farmers, breeders and winemakers.

bon appétit !




Slow Food®



à partager

maki de côtes de bette 
maki of chard ribs

14

arancini au gruyère et safran 
gruyère cheese and saffron arancini



18

bâtonnets de maïs frits 
corn fritters

14

assiette valaisanne 
cured ham, beef, bacon and old cheese

36

assiette de viande séchée  
plate of air dried meat


36

entrées

salade mixte d'hiver    16
mixed winter salad


shakshuka alpine    18
alpine shakshuka




ravioli à la pomme de terre, beurre d'alpage, sauge et vieux raclette  28
ravioli stuffed with potato, alpine butter, sage and aged raclette

soupe à l'oignon gratinée  16
gratinated onion soup

polenta au vacherin mont d'or  20
polenta with soft creamy cheese

tartare de bœuf du chef   24
chef's beef tartar

kids

gnocchi maison à la sauce tomate  18
home made gnocchi with tomato sauce


saucisse de veau et frites maison  18
veal sausage and french fries

suggestions du jour

notre équipe de service vous informera volontiers sur nos suggestions du jour
our service team will be happy to tell you more about our suggestions of the day

plats

salade mixte d'hiver garnie   28
mixed winter salad


lasagne hivernale de radicchio  34
vegetarian lasagna made with buckwheat flour and radicchio

fondue au fromage servie avec pain, min 2 pers  pp 42
cheese fondue served with bread, min 2 pers

bavette de bœuf, sauce au mélèze, frites maison et légumes   48
flank steak, larch sauce, french fries and vegetables



côte de veau à la milanaise, frites maison et salade 300 gr 56
veal milanese, french fries and salad

jarret de veau braisé, jus de veau et purée de pommes de terre, min 2 pers  pp 42
veal shank, veal gravy and mashed potatoes, min 2 pers

saumon alpin, sauce verte et légumes   50
alpine salmon, green sauce and vegetables

fromages

assiette de fromages affinés   16
mature cheese platter

desserts

tarte au kiwi 12
kiwi tart, custard cream

tatin aux pommes 15
apple tatin

gâteau aux carottes, crème anglaise  12
carrot cake

tarte au chocolat 14
chocolate shortcake

sorbets  et glaces maison  2 boules 12
home made sorbets and ice creams

le dessert du jour
the dessert of the day

12



connaissez-vous l'histoire de chetzeron?

genèse. construite au début des années 60, cette ancienne gare de télécabine ferme définitivement en 2003 et est laissée à l'abandon. cette même année, l'idée de transformer ce bâtiment en hôtel-restaurant design et respectueux de la nature apparaît à Sami Lamaa, qui s'associe avec Louis Bégault, entrepreneur belge amoureux de la montagne.

première étape de rénovation. le projet architectural démarre et en 2007, la première phase de rénovation débute dans des conditions hivernales extrêmes. en décembre 2009 que le restaurant accueille ses premiers clients.

seconde phase du projet. en 2012, le permis de construire de l'hôtel est délivré et les travaux de démolition de l'intérieur de la gare de télécabine sont entrepris petit à petit. l'immense baie vitrée symbolique de chetzeron est posée en mai 2014 et l'hôtel ouvre ses portes pour sa première saison d'hiver en décembre 2015.

aujourd'hui. ouvert 10 mois par an, chetzeron offre 16 chambres, un restaurant, un espace bien-être et une salle de séminaire.

do you know chetzeron's story?

genesis. built in the early 60s, this former gondola station closed in 2003 and was been left to rot. that same year, Sami Lamaa came up with the idea of transforming the building into a design hotel-restaurant that respects nature, and joined forces with Louis Bégault, a belgian entrepreneur with a passion for the mountains.

first stage of renovation. the architectural project gets under way and in 2007, the first phase of the renovation begins in extreme winter conditions. in december 2009, the restaurant welcomes its first customers.

second phase of the project. in 2012, planning permission was granted for the hotel and demolition work began on the interior of the gondola station. the huge symbolic chetzeron bay window was installed in may 2014 and the hotel opened its doors for its first winter season in december 2015.

today. open 10 months of the year, chetzeron offers 16 rooms, a restaurant, a wellness area and a meeting room.