



**bienvenue dans l'univers de chetzeron,
cette ancienne gare de télécabine perchée à 2112 m d'altitude**

welcome to chetzeron, this former gondola
top station perched at an altitude of 2112 m

entrée - plat - dessert : chf 125 par personne | chf 65 par enfant de 3 à 12 ans
starter - main - dessert : chf 125 per person | chf 65 per kid from 3 to 12 years old

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®



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, poisson et crevettes : suisse
meat, fish and prawns : switzerland

à partager

assiette valaisanne  36
cured ham, beef, bacon and old cheese


assiette de viande séchée   36
plate of air dried meat

entrées

salade mixte d'hiver   
mixed winter salad

shakshuka alpine   
alpine shakshuka





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

soupe à l'oignon gratinée 
gratinated onion soup

anolini maison dans son consommé aux champignons
home made anolini in mushroom broth


tartare de bœuf du chef  
chef's beef tartar

gravlax de crevettes, salade de borlotti et pickles d'oignons  
swiss prawns, borlotti beans and onions pickles


plats

lasagne hivernale de radicchio 

vegetarian lasagna made with buckwheat flour and radicchio

fondue au fromage servie avec pain, min 2 pers 

cheese fondue served with bread, min 2 pers

bavette de bœuf, sauce au mélèze, frites maison et légumes  

flank steak, larch sauce, french fries and vegetables



côte de veau à la milanaise, frites maison et salade

veal milanese, french fries and salad

joue de bœuf braisée, sauce à la diable et purée de pommes de terre 

braised beef cheek, pepper and red wine sauce, mashed potatoes

selle d'agneau, arôme de foin, ail noir et millefeuille de pommes de terre 

lamb rack, hay aroma, black garlic and potato millefeuille

saumon alpin, sauce verte et légumes  

alpine salmon, green sauce and vegetables

kids



gnocchi maison à la sauce tomate 

home made gnocchi with tomato sauce

saucisse de veau et frites maison 

veal sausage and french fries

fromages

assiette de fromages affinés  
mature cheese platter

16

desserts


strudel aux pommes, sauce vanille
apple strudel, vanilla sauce

tatin aux pommes
apple tatin



bonet piemontese
cocoa, amaretti and hazelnut custard

tarte au chocolat
chocolate shortcake

sorbet poire, williamine 
pear sorbet, williamine

glaces maison 
home made ice creams

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.