



hotel



restaurant



bien être

apéritifs

appetizer

thé froid maison
homemade iced tea

6

vin blanc du jour
white wine of the day

8 | 12

coupe champagne laurent perrier 18
glass of champagne

cocktail du jour 18
cocktail of the day

chetzeron's herbs 16
fendant, herbs, apple juice, lemonade



en utilisant exclusivement des produits locaux et de saison, nous rendons hommage à la nature qui nous entoure et à ses cycles généreux. nos ingrédients frais et authentiques nous permettent de vous offrir des créations culinaires d'exception.

merci de demander au personnel du restaurant les informations concernant les allergènes, le lactose et le gluten.
Please ask the restaurant staff for information regarding allergens, lactose, and gluten



vegerarien / vegetarian

à partager to share

assiette de fromages affinés platter of selected aged cheeses		16
assiette de saucisses artisanales artisanal sausage platter		18
notre pain au gruyere maison our home made gruyere bread		10
notre plateau composé our composed platter		38

entrées starters

salade de feuilles vertes d'été summer leaf salad		14
salade de tomates de fully tomato salad from the garden		16
panzanella au zaatar fresh seasonal raw vegetables, croutons, olive oil and vinegar		18
pleurotes de panicaut grillées, pesto d'herbes sauvages grilled oyster mushrooms, wild herbs pesto		20
truite fumée, salade de fenouil, bagnet de livèche smoked trout, fennel salad, lovage bagnet		20

plats

main course

rösti de pommes de terre et fromage à raclette

potato and raclette cheese rösti

34



sélection de viandes grillées, rösti nature, min 2 pers

mixed grill, plain rösti min 2 pers

pp 48

grillade au feu de bois

wood fire grill

toutes nos viandes grillées sont d'origine suisse et accompagnées de rostis nature

all our grilled meats are from switzerland and served with plain rösti

bœuf

beef

veau

veal

agneau

lamb

poularde Alpstein élevé au maïs

young organic corn raised chicken

sauce barbecue

sauce chimichuri

moutarde suisse

garnitures:

légumes de saison

seasonal vegetables

12

compote d'herbes sauvage

wild herbs compote

8

nos formules enfant

filet de boeuf

beef filet

25

coquelet

young corn fed chicken

26

rösti

potato rösti

18

desserts desserts

tarte aux fruits des bois redberries tart	14
tatin aux abricots du Valais Valais apricot tatin	14
sorbet aux fraises de Vétroz Vétroz strawberry sorbet	12
banane aux cendres, sauce aux noix et crème double banana cooked in ashes, walnut sauce and double cream	18

vins blancs

37,5cl 50cl 75cl

suisse

chasselas vieilles vignes clos des corbassières domaine cornulus, savièse			60
fendant herbsttag romain cipolla, raron			58
fendant trémazière simon maye, st-pierre-de-clages			56
fendant les corles mabillard-fuchs, venthône			54
petite arvine tradition domaine des muses, sierre			78
petite arvine valentina andrei, saillon			72
petite arvine de fully cave des amandiers			74
chardonnay claudy clavien, miège			74
johannisberg serge roh, vétroz	30		54
sylvaner histoire d'enfer, corin			88
completer valentina andrei, saillon			76
païen d'ardon andré fontannaz et filles, vétroz			62
heida tradition domaine des muses, sierre			74
païen réserve histoire d'enfer, corin			100
humagne blanc mabillard-fuchs, venthône			68
rèze cave les sentes, sierre			70
amigne de vétroz  andré fontannaz et filles, vétroz			64
amigne de vétroz   andré fontannaz et filles, vétroz			64
tour blanc 21 domaine wannaz, bourg-en-lavaux 			86
complices blancs gérald besse, martigny	48		66
grain cinq marie-thérèse chappaz, fully			125
<h3>monde</h3>			
la vie blanc du castel domaine du castel, israël			64



vins rosés

suisse


	10cl	37.5cl	75cl
dôle blanche simon maye et fils, st-pierre-de-clages			56
rosé enfer de la tentation histoire d'enfer			68

monde

m-g grande cuvée maison gutowski, côtes de provence			60
massaya rosé domaine massaya, liban			56

vins rouges

suisse

rue des fontaines christophe abbet, martigny			60
gamay euloz cave des amandiers, saillon			62
gamay grü daniel magliocco & fils , st-pierre-de-clages			54
dôle simon maye et fils, st-pierre-de-clages			56
pinot noir serge heymoz, cave des sentes, sierre			58
pinot noir de venthône cave d'anchettes, venthône			62
pinot noir pisür cave st philippe, salgesch			74
rouge de venthône cave d'anchettes, venthône		45	
humagne rouge cave d'anchettes, venthône		34	58
humagne rouge christophe abbet, martigny	14		80
cornalin adrien & maurice zufferey, muraz/sierre		38	
cornalin romain cipolla, viège 			78
cornalin granite valentina andrei, saillon			92
cornalin enfer du calcaire 2019 histoire d'enfer, corin			100
diolinoir gérald besse, martigny	15		86



	10cl	50cl	75cl
grain pinot 2021 marie-thérèse chappaz, fully			110
syrah noblesse domaine cornulus, savièse		48	65
syrah les serpentines gérald besse, martigny			75
syrah vieilles vignes 2020 simon maye, st-pierre-de-clages			92
durize de fully olivier pittet, fully 			86
hors-série 21 domaine wannaz, bourg-en-lavaux			58
magdalena andré fontannaz et filles, vétroz 			76
étoile de tsampéhro clos de tsampéhro, flanthey			126
saveurs noires mabillard-fuchs, venthône			70
bordeaux			
château haut bailly 2010 pessac-léognan			300
château haut condissas 2008 medoc			105
chateau montrose 2014 saint-estèphe			270
la réserve comtesse de lalande 2019 pauillac			145
château brane-cantenac 2017 margaux			230
chateau langoa barton 2010 saint julien	35		240
château leoville poyferre 2017 saint-julien			320
chateau leoville las cases 1986 saint-julien			740
château canon 2012 saint-émilion			220
château figeac 2018 saint-émilion			520
bourgogne			
gevrey chambertin 2020 geantet-pansiot			155
savigny les beaune 1er cru 2019 domaine des croix			165

monde

brunello di montalcino 2018 tenuta buon tempo, italie	88
la vie rouge du castel 2020 domaine du castel, israël	86
cuvée du 3 ^{ème} millénaire 2019 château ksara, liban	110
armenia karasi 2021 zorah wines, arménie	75

méthode champenoise

suisse



tsampéhro brut clos de tsampéhro, flanthey	10cl	37.5cl	75cl	150cl	125
--	------	--------	------	-------	-----

champagnes

france

laurent-perrier brut	18	55	125	245
bollinger special cuvée			145	
laurent-perrier blanc de blancs			210	
ruinart blanc de blancs		120	240	
laurent-perrier rosé			175	350
laurent-perrier grand siècle n°26			300	
cristal roederer 2008			620	

vendanges tardives

ermitage 2020 adrian & diego mathier, salquenén	37.5cl	50cl	55	
grain noble clos des corbassières 2014 domaine cornulus, savièse				110

notre histoire

1960

une station de télécabine ouvre ses portes dans les hauteurs de crans-montana et chetseron recoit alors ses premier visiteurs.

chetseron, la gare de télécabine ferme ses portes en 2003. 4 ans plus tard débutent les travaux d'un projet hors du commun

2007

2015

en 2009, le restaurant sert ses premiers plats, et 6 ans plus tard l'hotel chetseron voit le jour.

aujourd'hui, skieurs, randonneurs et amoureux des panoramas echanteurs continuent de visiter l'ancienne gare de télécabines pour sa cuisine, ses chambres aux panoramas hors normes, et ses espaces à vivre emplis de calme et sérénité.

2024



chetzeron



hotel



restaurant



spa

chetzeron vous invite à prolonger votre expérience culinaire avec un séjour inoubliable. profitez du luxe et du confort de nos chambres, offrant une vue panoramique sur les montagnes, pour un moment de détente et de sérénité absolue.

cet été -20% dès 3
nuits

complétez votre expérience au chetzeron avec un moment de bien-être absolu. détendez-vous dans nos espaces wellness, avec piscine, sauna et une gamme de massages revitalisants. laissez-vous choyer et repartez ressourcé, prêt à conquérir les sommets.

profitez des nos offres
spéciales détente cet
été