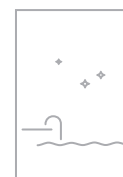




hotel



restaurant



bien être

en utilisant exclusivement des produits locaux et de saison, nous rendons hommage à la nature qui nous entoure et à ses cycles généreux. notre engagement envers des ingrédients frais et authentiques nous permet de vous offrir des créations culinaires d'exception, reflétant l'essence et les saveurs de notre terroir.

by exclusively using local and seasonal products, we pay homage to the nature that surrounds us and its generous cycles. our commitment to fresh and authentic ingredients allows us to offer you exceptional culinary creations, reflecting the essence and flavors of our terroir.

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

entrées

starters

- tartare de perche, mayonnaise aux graines de courge, coulis de fraises** 25
perch tartare, pumkin seed mayonnaise, strawberry coulis
- escalope de foie gras confit, soupe d'abricots et fenouil** 26
escalope of foie gras confit, apricot and fennel soup
- ballotine de truite aux herbes, jus de pomme et concombres** 22
trout ballotine with herbs, apple juice and cucumber
- salade de champignons d'été et crème de livèche**  20
summer mushroom salad with lovage cream
- salade légère de légumineuses et herbes sauvages, lait d'amande et menthe**  16
light legume and wild herbs salad, almond milk and mint

plats

main course

artichauts, crémeux de réglisse, ail noir
artichokes, licorice cream, black garlic



34

raviolis au beurre d'herbes sauvages
ravioli with wild herbs butter



38

saumon alpin confit au bouillon de crevette
alpine salmon confit with shrimp broth

50

râble de lapin en porchetta, pesto de roquette et sauce à la bière
rabbit saddle porchetta, arugula pesto and beer sauce

48

filet de bœuf aux épinards sauvages, os à moelle gratiné et pain brioche
beef filet with wild spinach, gratinated marrow bone and brioche bread

52

desserts desserts

parfait glacé à la pomme verte green apple parfait	15
soupe aux fraises et tomates cerises strawberry and cherry tomato soup	14
opéra menthe et chocolat mint and chocolate opera	14
sablé au gianduja gianduja shortbread	15
torta duchessa di parma italian chocolate and hazelnut layered cake	16

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
la vie blanc du castel domaine du castel, israël		64



vins rosés

suisse

dôle blanche | simon maye et fils, st-pierre-de-clages

10cl 37.5cl 75cl

rosé enfer de la tentation | histoire d'enfer

56

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 | gerald 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

75cl

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

37.5cl

50cl

ermitage 2020 | adrian & diego mathier, salquenén

55

grain noble clos des corbassières 2014 | domaine cornulus, savièze

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 chetzeron 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