



bienvenue à chetzeron, pour son 15ème hiver!
welcome to chetzeron, for its 15th winter!



pour se réchauffer avant le repas
bouillants bouillons

servi les lundis et jeudis - mondays and thursda

bouillon de poule
chicken broth


10

servi les mardis, vendredis et dimanches - tuesdays, fridays and sundays

bouillon gourmand de légumes  
vegetable broth

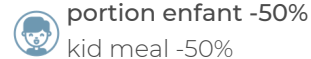
10

servi les mercredis et samedis - wednesdays and saturdays

consommé de champignons 
mushroom broth

10

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



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[®]



oeufs : ferme de Monteillier | salaisons : boucherie de la Lienne | saucisses : boucherie Cotter
viande et poissons : Suisse | fromage : ferme des Trontières et Cremo

pour notre apéritif... appetizer

vin blanc du jour white wine of the day	8 12	cocktail du jour cocktail of the day	18
vin rouge du jour red wine of the day	12	Laurent Perrier brut Champagne glass	17
mocktail du jour mocktail of the day	12	Laurent Perrier rosé Champagne rosé glass	24

en attendant les amis



assiette valaisanne cured ham, cured beef and aged cheese	36
assiette de viande séchée de la Lienne platter of cured beef	36
saucisses artisanales de Lens mixed of dry sausages	12
fromages de nos alpages selection of pasture cheese	18
pain au gruyère gruyere bread	10



assiette composée: saucisse artisanale, fromages de nos alpages, pain maison au gruyère 34
mixed platter: dry cured sausage, pasture cheese, home made gruyere bread

entrées



salade d'hiver   16
mixed winter salad

salade de trévisse, sauce aux pommes et sésame doré   16
radicchio salad, green apple and toasted sesame seeds

paté de foie de poularde et de canard, brioche toastée 22
chicken and duck liver parfait, toasted pain brioche

tartare de bœuf et pesto de livèche 24
beef tartare maggi herb pesto

polenta gratinée au bleu de grimisuat 18
blue cheese gratinated polenta

 **salade tiède de pommes de terre et 10gr de caviar Oona**  48
lukewarm potato salad, 10gr of Oona caviar and egg

servi les lundis et jeudis - Mondays and Thursdays

cappelletti in brodo 24
ring shaped pasta filled with chicken meat, served in a broth

servi les mardis, vendredis et dimanches - Tuesdays, Fridays and Sundays

cajinci di segale  24
cottage cheese and spinach filled half moon pasta

servi les mercredis et samedis - Wednesdays and Saturdays




ravioli burro e salvia  22
ravioli filled with potatoes and cheese, butter and sage sauce

kids only

tagliatelle al pomodoro 15
tomato tagliatelle

salade de carottes 7
carrot salad

plats

- salade tiède de chou-fleur rôti, betterave fumée, légumineuses, sauce tahine**  30
roasted cauliflower, smoked beetroot salad, legumes with tahini sauce
- fondue au fromage, min 2 pers**  pp 38
our very special cheese fondue, min 2 pers
- ossobuco à la milanaise et risotto**  54
veal osso buco and risotto, milanese style
- filet de boeuf Rossini** 56
beef filet rossini style, foie gras, spinach and brioche, caramalized onions
- truite entière, meunière, pommes de terre en écailles**  48
boneless mountain trout, scaled potatoes
- ramen valaisan**  38
local style homemade ramen, in broth with vegetables and egg

signatures du jour

servi les lundis et jeudis - mandays and thursdays


- escalope de veau viennoise, pommes frites**  48
wiener schnitzel, french fries

servi les mardis, vendredis et dimanches - tuesdays, fridays and sundays

- topless smashed burger, pommes frites**  46
topless smashed cheeseburger, served with winter coleslaw and french fries

servi les mercredis et samedis - wednesdays and saturdays

- gnocchi fondue**   36
gnocchi with traditional fondue cheese

 **portion enfant -50%**
kid meal -50%

gourmandises maison

tarte tatin, glace vanille 14
apple tatin, vanilla ice cream

gâteau Nantais, gelée de coing 14
butter and almond sponge cake, icing sugar and quince jelly

moelleux au chocolat  14
gluten free soft chocolate, vanilla ice cream

gâteau aux carottes  14
gluten free carrot cake

glace vanille la boule 5
vanilla ice cream

à partager

fritelle farcies à la pièce 5
mini doughnuts with different fillings

pour accompagner...

café Chetzeron
coffee, hazelnuts liqueur, cream

8

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 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.