



bienvenue à chetzeron

welcome to chetzeron

née de l'altitude, notre cuisine entièrement faite maison vous invite à un voyage au cœur des Alpes.
laissez vos sens vous guider : admirez les sommets, écoutez le feu qui crépite et savourez la magie brute de la montagne.

born from the altitude, our fully homemade cuisine invites you on a journey to the heart of the Alps.
let your senses guide you: take in the peaks, listen to the crackling fire and taste the raw magic of the mountains.

pour votre apéritif... appetizer

vin blanc du jour white wine of the day	8 12	montana mule inspired from the pines	15
vin rosé du jour rosé wine of the day	10	violette spritz a toast to twilight	18
vin rouge du jour red wine of the day	8 16	chetz iced coffee no alcohol	12

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

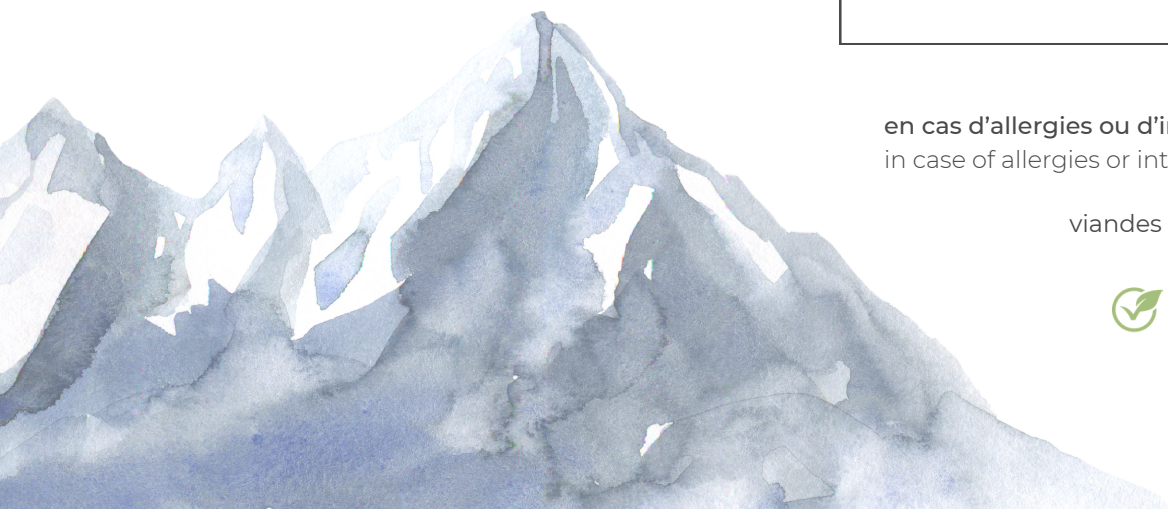
viandes et poissons : Suisse | Europe selon arrivage



végétarien
vegetarian



sans gluten
gluten free



à partager to share

sélection de fromages affinés selection of aged cheeses	✓	18
assiette de saucisses sèches artisanale de Lens artisanal dry sausages platter from Lens		18
pain au gruyère gruyère bread		10

notre plateau composé our mixed platter	38
---	----

entrées de la montagne starters from the mountains

salade de jeunes pousses estivales et radis croquants ✓ 
summer greens salad with crunchy radishes

salade de tomates de fully, huile d'olive vierge ✓ 
tomatoes from fully salad with extra virgin olive oil

truite fumée maison, caviar d'aubergine, tahiné de graines de tournesol, coulis de poivron rouge
homemade smoked trout, eggplant caviar, sunflower seed tahini, red pepper coulis

cardoncelli grillés, bagnet vert à la livèche ✓ 
grilled cardoncelli mushrooms with lovage green sauce

soupe froide de melon, poivron jaune et safran ✓ 
chilled melon, yellow pepper and saffron soup

extras

labneh séché au soleil ✓ 
sun-dried labneh 6

homous ✓ 
no garlic 8



au feuerring feuerring

rösti nature
rösti  

rösti et fromage à raclette
potato rösti and raclette cheese  

rösti, compote de tomates cerise et lard d'arnad
potato rösti, cherry tomato compote and arnad's bacon 

rösti aux œufs et girolles sautées
rösti with fried eggs and sautéed chanterelle mushrooms  

extras

chou fleur à la braise, tahiné
cauliflower with tahini  8

saveurs du barbecue barbecued flavours

viandes meats

bœuf
beef

veau
veal

agneau
lamb

poularde Alpstein
Alpstein chicken 48

chimichurri
jus de veau maison

extras

assiette de légumes du jardin
plate of our garden vegetables  18

crevettes du Rhin & sauce romesco 55
Rhine river shrimp with romesco sauce

notre sélection de viandes varie selon les arrivages – les prix sont affichés à l'ardoise
meats selection vary with availability – prices are listed on the chalkboard.



les petits explorateurs little explorers

saucisse de veau maison
homemade veal sausage

nos viandes au barbecue sont disponibles en portions adaptées – n'hésitez pas à demander.
our barbecued meats are available in child-friendly portions — feel free to ask.

gourmandises maison

fraises à la crème
strawberries with cream

tarte aux fruits de saison
seasonal fruit tart

tatin d'abricots
apricot tarte tatin

sorbet aux fruits de saison
seasonal fruit sorbet

achtalieh
lebanese pannacotta

pomme à la braise, sauce aux noix et miel de pissenlit
braised apple, walnut sauce, and dandelion honey

extras

compote de fruits des bois 5

double crème 5