



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.

votre soirée 145 par personne | 75 par enfant jusqu'à 12 ans **your evening**

après cette belle ascension, profitez pleinement de votre soirée autour d'un menu trois plats à la carte.
prenez ensuite la liberté de vous installer près du feu ou de visiter la maison, à votre rythme.

after this beautiful ascent, take the time to fully enjoy your evening with a three-course à la carte menu.
then, feel free to settle by the fire or explore the house at your own pace.

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

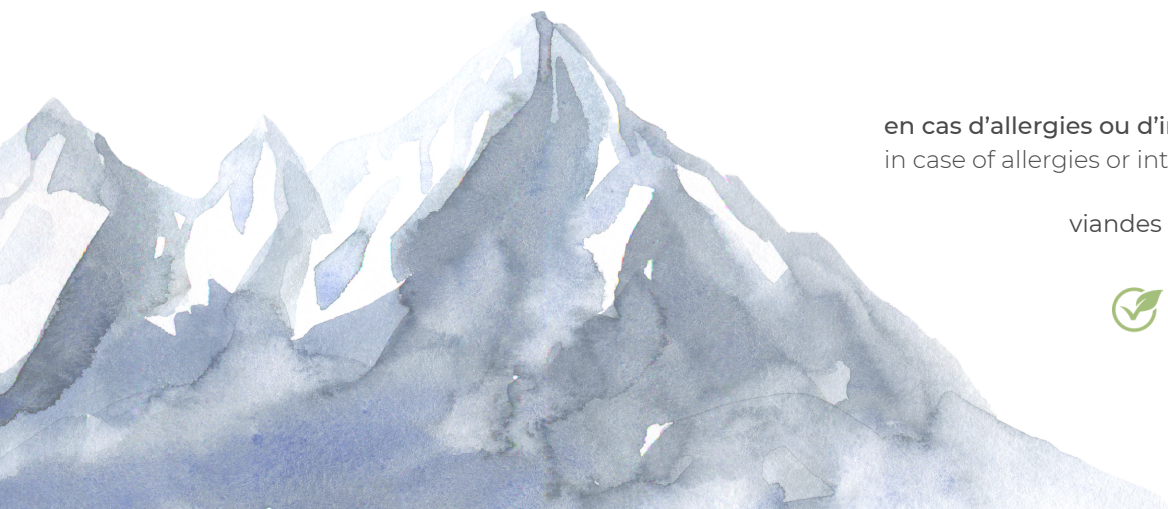
viandes et poissons : Suisse | Europe selon arrivage



végétarien
vegetarian



sans gluten
gluten free



à partager to share

sélection de fromages valaisans selection of local 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 pousses vertes estivales et radis croquants ✓ ✘
summer greens leaves 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 en boulettes séché au soleil ✓ ✘
sun-dried labneh balls

homous ✓ ✘
no garlic, no bread

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



assiette de légumes du jardin
plate of our garden vegetables



saveurs du barbecue barbecued flavours

viandes : prix au tableau
meats : price on the board

bœuf
beef

sauces
sauces

veau
veal

chimichurri

agneau
lamb

jus de veau maison

specials

poularde Alpstein 450g
Alpstein chicken

crevettes du Rhin & sauce romesco
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

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

extras

compote de fruits des bois

double crème