



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

your evening

145 par personne | 75 par enfant jusqu'à 12 ans

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, à votre rythme.

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



menu vivant, évoluant au rythme des saisons...

à partager to share

pain au gruyère 
gruyère bread

assiette de saucisses sèches artisanale de Lens 
artisanal dry sausages platter from Lens

sélection de fromages affinés  
selection of aged cheeses

notre plateau composé
our mixed platter

assiette valaisanne 
cured ham, cured beef and aged cheese

assiette de viande séchée 
platter of dried meat

entrées froides cold starters

salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive  
beetroot salad with apple and olive oil sauce

salade verte, lamelles de courge  
green salad, squash strips

pleurote de panicaut frit  
fried oyster mushroom

poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique 
roasted pork belly, balsamic reduction

chou blanc, sauce au carvi des prés  
white cabbage, wild caraway sauce



extras

labneh maison  
homemade labneh

cote de bettes sauce taratur  
swiss chard with taratur sauce

entrées chaudes hot starters

soupe de lentilles à l'oseille sauvage
lentil soup with wild sorrel  

crème de courge et chanterelles
pumpkin cream soup, chanterelle mushrooms  

cassiolette de champignons, pesto de livèche
mushroom casserole, lovage pesto 

plats mains

pansotti aux noix
pansotti, walnut sauce 

gnocchetti de pommes de terre vertes, chanterelles
green potato gnocchetti, chanterelles 

côtelettes d'agneau des Dents du Midi, chimichurri sauvage
lamb chops from the Dents du Midi, wild chimichurri 

filet de boeuf, jus de veau
beef fillet, veal gravy 

joue de boeuf, braisée
braised beef cheek 

fondue fromage
cheese fondue  

extras

purée de pommes de terre
mashed potatoes  

légumes d'automne
autumn vegetables  



les petits explorateurs

little explorers

saucisse de veau maison, purée de pomme de terre
homemade veal sausage, mashed potatoes



gourmandises maison

strudel aux pommes, sauce vanille
apple strudel with vanilla sauce

crèmeux de marrons
chestnut crèmeux

tatin pruneaux Fellenberg
Fellenberg prune tatin

poire botzi pochée 
poached botzi pear

sorbet d'abricot 
apricot sorbet

glace vanille 
vanilla ice cream