



hotel



restaurant



bien être

vous êtes arrivé au chetzeron.

le temps du déjeuner devient une parenthèse gourmande pour se poser, reprendre de l'énergie et prolonger la journée, qu'elle se vive sur les pistes, dans la détente ou ailleurs. à 2112 m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

you have arrived at chetzeron. lunchtime becomes a refined pause to slow down, restore your energy and extend the day, whether it unfolds on the slopes, in quiet relaxation or elsewhere. at 2112 m, our entirely homemade cuisine celebrates local produce in harmony with the seasons

en cas d'allergie, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner

If you have any allergies, our team will be happy to provide you with information.



vegerarien / vegetarian



sans gluten / gluten free



sans lactose / lactose free

apéritifs

appetizer

vin blanc du jour white wine of the day	10 12	spritz myrtilles fruity, bright	18
coupe de champagne laurent-perrier glass of champagne	18	violette glacée floral, gin	18
coupe de champagne laurent-perrier rosé glass of champagne rosé	24	mule des cimes williamine, crisp	18

à partager

to share

assiette valaisanne cured ham, cured beef and aged cheese	38
assiette de viande séchée platter of cured beef	36
fromages de nos alpages   selection of aged cheese	22
pain au gruyère maison  homemade gruyere bread	14

entrées

starters

salade verte, radis, pomme de terre   	16
green salad with radishes and potatoes	
salade de trévis, sauce aux pommes   	16
radicchio salad with apple dressing	
amour de pleurote à la braise, mayonnaise à la livèche   	25
oyster mushrooms on the grill, lovage mayonnaise	
crème de courge, châtaignes et huile de noix  	18
pumpkin soup with chestnuts and walnut oil	
consommé de champignons   	12
mushroom broth	

fondue au fromage

partagez un moment convivial avec notre fondue au fromage (min 2 pers.) 🌾🌿 pp 40
enjoy a convivial moment with our cheese fondue (min 2 guests)

plats mains

gnocchetti aux orties et chanterelles 🌿 nettle potato gnocchetti with chanterelles	38
ravioli beurre et sauge 🌿 potato and cheese ravioli with butter and sage	36
ramen maison végétarien 🌿🥗 local style homemade ramen, in broth with vegetables	38
ramen avec poitrine de veau rôtie homemade ramen with roasted veal belly	45
saltimbocca a la romana, pommes de terre rissolée traditional veal escalope lined with prosciutto and sage, served with potatoes	48
ossobuco alla milanese, risotto au safran 🌾 veal shank, saffron risotto	52
joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre à l'huile d'olive 🥗 braised beef cheek, mashed potato with olive oil	42
saumon des grisons, légumes de saison 🥗🌾 alps salmon, seasonal vegetables	45

accompagnements

sides

pommes de terre rissolées au four  
roasted potatoes

8

pomme purée à l'huile d'olive   
mashed potatoes

8

pommes de terre grenaille   
for the cheese fondue

5

assiette de légumes de saison   
winter vegetables

15

menu enfant

kid's menu

tagliatelle alfredo 
tagliatelle, parmesan, butter

18

mini-boulettes de viandes, purée de pommes de terre
veal and beef meatballs in sauce, mashed potatoes

22

desserts

desserts

tourte de linz à la confiture de pruneaux plums, linzertorte	14
gâteau au chocolat et amandes 🌾 almond and chocolate cake	16
sorbet abricot 🌾🧊🍃 apricot sorbet	12
glace vanille 🌾 vanilla ice cream	12

à partager

to share

fritelle farcies de crème de noisettes ou sabayon traditional carnival italian beignets with hazelnut filling or zabaione	7
zaletti polenta and raisins	5
café spécial chetzeron coffee, hazelnuts liqueur, whipped cream	8