

Chetzeron



hotel



restaurant



bien être

votre soirée a débuté par l'ascension jusqu'à chetzeron. elle continue maintenant avec le repas de votre choix. profitez ensuite d'un moment de détente dans la quiétude et la contemplation. nous vous raccompagnerons finalement jusqu'en station. à 2112m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

your evening began with the ascent to chetzeron. It continues with the meal of your choice. enjoy a moment of relaxation in the tranquility and contemplation. we will then accompany you back down to the station. at 2112m altitude, our entirely homemade cuisine celebrates local products in rhythm 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

entrées

starters

salade verte, radis, pomme de terre	 	14
green salad with radishes and potatoes		
salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive	 	16
beetroot salad with apple sauce and olive oil		
poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique	 	20
roasted pork belly, balsamic reduction		
crème de courge, châtaignes et huile de noix	 	18
pumpkin soup with chestnuts and walnut oil		
soupe de lentilles à l'oseille sauvage	 	18
lentil soup with wild sorrel		
gnocchetti aux orties et chanterelles		30
potato gnocchetti with nettles and chanterelle mushrooms		
amour de pleurote à la braise, mayonnaise à la livèche	  	20
oyster mushrooms on the grill, lovage mayonnaise		
chicorée rouge braisée, mousse d'amandes	  	16
smoked radicchio, almond mousse, pomegranate		

soirée raclette | raclette night

laissez-vous séduire par un moment gourmand : la raclette traditionnelle du mercredi soir
savor an authentic gourmet moment : traditional raclette awaits every wednesday night

plats au feu de bois woodfire dishes

filet de boeuf	62
beef fillet	
entrecôte parisienne	50
beef sirloin	
côtelettes d'agneau	54
lamb chops	
côte de veau	64
veal rib	
saumon des grisons, légumes de saison 	45
alps salmon, seasonal vegetables	
chou fleur fumé au safran 	20
braised cauliflower	
légumes de saison 	18
seasonal vegetables	
pommes de terre rissolées au four 	8
roasted potatoes	
sauces à choix : chimichurri aux herbes sauvages moutarde artisanale	
to accompany your dish : wild herb chimichurri homemade moutarde	

desserts

desserts

soufflé au chocolat	18
chocolate soufflé	
tatin aux pommes	16
apple tatin	
crémeux châtaignes	16
creamy chestnuts	
panna cotta pistache, cheveux d'ange	14
pistachio panna cotta, kataifi threads	
sorbet abricot	12
apricot sorbet	
glace vanille, coulis de coing	12
vanilla ice cream, homemade quince coulis	