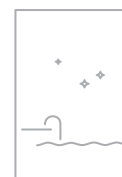




hotel



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

<b>filet de boeuf</b> beef fillet	62
<b>entrecôte parisienne</b> beef sirloin	50
<b>côtelettes d'agneau</b> lamb chops	54
<b>côte de veau</b> veal rib	64
<b>saumon des grisons, légumes de saison</b>   alps salmon, seasonal vegetables	45
<b>chou fleur fumé au safran</b>    braised cauliflower	20
<b>légumes de saison</b>    seasonal vegetables	18
<b>pommes de terre rissolées au four</b>    roasted potatoes	8

**saucés à choix** : chimichurri aux herbes sauvages | moutarde artisanale  
to accompany your dish : wild herb chimichurri | homemade moutarde

## desserts

### desserts

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