

chetzeron



hotel



restaurant



body & mind

votre soirée a commencé par l'ascension jusqu'à chetzeron.
elle se poursuit maintenant autour d'un repas gourmand et coloré mettant à l'honneur les
produits de la région. prolongez ensuite ce moment par une parenthèse de détente, entre
quiétude et contemplation. nous vous raccompagnerons finalement jusqu'en station.

your evening begins with the climb up to chetzeron. at 2,112 m, it now continues around a vibrant meal that showcases
the best produce our region has to offer. prolong this moment on our panoramic deck, where you can take a break to
unwind and contemplate the stillness of the mountain range. we will then accompany you back down crans-montana.

chf 155.– par personne (chf 80.– pour les enfants jusqu'à 12 ans)

155 chf per person (chf 80 .– for children up to 12 years old)

ENTRÉES

starters

focaccia au seigle, beurre fumé (veg)

rye focaccia, smoked butter

salade de jeunes pousses, fenouil, amandes torréfiée (gf) (vegan)

green salad, fennel, baby greens, toasted almonds

crudo de bar de ligne, leche de tigre au sérac (gf)

sea bass crudo, sérac leche de tigre, cucumber, green apple

carpaccio de langoustines, abricot (gf)

langoustine carpaccio, apricot in two textures

artichaut grillé, purée de chou-fleur, lard d'arnad et chèvre frais (gf)

grilled artichoke, cauliflower purée, fresh goat cheese, smoked bacon, sorrel

champignons sauvages, pesto de livèche (gf) (veg)

wild mushrooms, fresh herbs, crunchy hazelnuts, lovage pesto

provenance des viandes et poissons (europe)

PLATS

main courses

pavé de cochon de lait croustillant, baies de genièvre

crispy suckling pig, juniper berries, apple purée, baby carrots, jus

ribeye steak black angus, mille-feuille de pomme de terre (gf)

black angus ribeye, potato mille-feuille, verjuice glazed shallots

carré d'agneau, purée de petits pois (gf)

lamb rack, pea purée, charred fennel, mint, jus

omble de fontaine, sauce au beurre blanc (gf)

wood-fired arctic char, valaisan beurre blanc, zucchini and swiss chard, alpine eggs

agnolotti au sérac, épinards sauvages, beurre et sauge (veg)

sérac agnolotti, wild spinach, lemon, butter and sage

LES PETITS

AVENTURIERS

kids

notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller pour le choix des plats de vos enfants.

our team is happy to help choose dishes for your children.

provenance du porc (espagne) bœuf et agneau (suisse) omble de fontaine (suisse)

DESSERTS

desserts

flan infusé au foin, crème double (gf)

hay-infused flan, double cream

sorbet aux fraises du jardin (gf)

strawberry sorbet

abricots du valais flambés, sérac, crumble d'amandes (gf)

flambéed valais apricots, sérac, almond crumble

clafoutis aux cerises, glace au pin

cherry clafoutis, pine ice cream