



hotel



restaurant



body & mind

vous êtes arrivé à chetzeron.

le temps du repas devient une parenthèse gourmande pour se poser, reprendre de l'énergie et prolonger la journée, qu'elle se vive sur les sentiers de randonnée, dans la détente ou ailleurs. à 2'112 m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

welcome to chetzeron. at 2112m, lunch is an invitation to slow down, savor the view, and regain energy to fuel your afternoon endeavors on the trails and beyond. our entirely homemade cuisine, inspired by the changing seasons, celebrates local produce with every bite.



Slow Food®

TRINQUER

À 2'112 M

toast to the view

thé froid maison aux herbes

homemade herbal iced tea

8

abricot doré

apricot nectar, honey and rosemary syrup, lemon juice

12

cocktails

basil smash

gin, basil syrup, lime juice

16

defender

cornalin spirit, verjuice

18

alps spritz

blueberries, amaro

18

vins

vin blanc du jour

white wine of the day

10 - 12

vin rouge du jour

red wine of the day

12 - 15

coupe de champagne laurent-perrier

glass of champagne

18

PICORER
ET PARTAGER
mix and match

focaccia au seigle, beurre fumé rye focaccia, smoked butter	5
salade de tomates du jardin, jeunes pousses, sérac (gf) naked tomatoes, baby greens, sérac, lovage oil	16
carpaccio de langoustines (gf) langoustine carpaccio	28
aubergine à la braise, tomates confites, sbrinz (gf) ember-roasted eggplant, confit tomatoes, sbrinz, rocket	18
chou-fleur rôti, herbes alpines, tahine de noisettes et tournesol (gf) (vegan) roasted cauliflower, wild berries, alpine herbs, sunflower and hazelnut tahini	18
poivrons grillés, burrata, crumble de livèche roasted peppers, burrata, lovage crumble	20
champignons sauvages, pesto de livèche (gf) (veg) wild mushrooms, fresh herbs, crunchy hazelnuts, lovage pesto	24

provenance du poisson (europe)

CÉLÉBRER
AUTOUR DU FEU
gather and grill

entrecôte ribeye, black angus (350 g)	66
black angus ribeye	
hampe de bœuf, black angus (240 g)	38
black angus skirt steak	
demi-poulet ribelmais	36
half ribelmais chicken	
omble de fontaine	40
brook char, sauce	

viandes accompagnées de deux sauces au choix
sauces to accompany your dish

chimichurri
chimichurri
(gf) (vegan)

vinaigrette radis
radish vinaigrette
(gf) (vegan)

provenance des viandes : suisse (bœuf, poulet)
provenance du poisson : suisse

PICORER ET PARTAGER

mix and match

rösti croustillant, tomates cerises (gf) (vegan)

28

crispy rösti, cherry tomatos, baby greens

salade verte et fenouil, amandes grillées (gf) (vegan)

14

green salad, fennel, baby greens, toasted almonds

carottes, miel de montagne, thym sauvage (gf)

10

baby carrots, mountain honey, wild thyme

LES PETITS AVENTURIERS

kid's menu

petit poulet ribelmais, carottes (gf)

18

ribelmais chicken, carrots

hampe de bœuf, carottes (gf)

18

black angus skirt steak, carrots

rösti croustillant (gf) (vegan)

12

crispy rösti

AVEC DOUCEUR

take your sweet time

tarte du jour tart of the day	12 - 14
flan infusé au foin, crème double (gf) hay-infused flan, double cream	12
mousse au chocolat praliné (gf) chocolate praline mousse	12
petit pot de crème double gruyère double cream	5