

chetzeron



hotel



restaurant



body & mind

votre soirée a débuté par l'ascension jusqu'à chetzeron. elle se poursuit maintenant avec le repas 3 plats de votre choix. profitez ensuite d'un moment de détente dans la quiétude et la contemplation. nous vous raccompagnerons finalement jusqu'en station à 22:00.

le respect de la nature et la proximité avec nos agriculteurs, éleveurs et viticulteurs

nous tiennent particulièrement à cœur, c'est pourquoi nos produits proviennent presque exclusivement de la région.

your evening starts with the journey up to chetzeron. it now continues with a 3-course dinner of your choice. after your meal, take a moment to relax and enjoy the view before we accompany you back down the mountain at 10pm.

respect for the environment and local farms

is an important part of our philosophy. for this reason, we have chosen to work with breeders and winemakers from the region.

entrée - plat - dessert chf 155.- par personne (chf 80.- pour les enfants jusqu'à 12 ans)

starter - main - dessert 155 chf per person (chf 80 .- for children up to 12 years old)



Slow Food®

TRINQUER

À 2'112 M

toast to the view

thé froid maison aux herbes

homemade herbal iced tea

abricot doré

apricot nectar, honey and rosemary syrup, lemon juice

cocktails

basil smash

gin, basil syrup, lime juice

defender

cornalin spirit, verjuice

alps spritz

blueberries, amaro

vins

vin blanc du jour

white wine of the day

vin rouge du jour

red wine of the day

coupe de champagne laurent-perrier

glass of champagne

PICORER ET PARTAGER

mix and match

focaccia au seigle, beurre fumé

rye focaccia, smoked butter

salade de tomates du jardin, abricots grillés, jeunes pousses, sérac (gf)

naked tomatoes, wood fire roasted apricots, baby greens, sérac, lovage oil

carpaccio de langoustines (gf)

langoustine carpaccio

aubergine à la braise, tomates confites, sbrinz (gf)

ember-roasted eggplant, confit tomatoes, sbrinz, rocket

chou-fleur rôti, herbes alpines, tahine de noisettes et tournesol (gf) (vegan)

roasted cauliflower, wild berries, alpine herbs, sunflower and hazelnut tahini

poivrons grillés, burrata, crumble de livèche

roasted peppers, burrata, lovage crumble

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

wild mushrooms, fresh herbs, crunchy hazelnuts, lovage pesto

provenance du poisson (europe)

CÉLÉBRER
AUTOUR DU FEU
gather and grill

entrecôte ribeye, black angus (350 g)

black angus ribeye

hampe de bœuf, black angus (240 g)

black angus skirt steak

demi-poulet ribelmais

half ribelmais chicken

omble de fontaine

brook char, sauce

viandes accompagnées de deux sauces au choix

saucés 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

mille-feuille de pommes de terre (gf)

potato mille-feuille

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

green salad, fennel, baby greens, toasted almonds

carottes, miel de montagne, thym sauvage (gf)

baby carrots, mountain honey, wild thyme

LES PETITS

AVENTURIERS

kid's menu

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.

AVEC DOUCEUR
take your sweet time

tarte du jour
tart of the day

flan infusé au foin, crème double (gf)
hay-infused flan, double cream

mousse au chocolat praliné (gf)
chocolate praline mousse

petit pot de crème double
gruyère double cream