

# les soirées @ Chetzeron

l'expérience Chetzeron aura commencé par son trajet quelque peu original dans nos Defender ..

.. elle continuera pour vous grâce au temps offert sur place, qui vous permettra de profiter de tous les espaces et panoramas ..

.. vous profiterez ensuite d'un menu raffiné aux saveurs montagnardes composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, qui nous l'espérons, comblera vos papilles, avant un moment

de détente auprès du feu de cheminée ..

..l'expérience s'achèvera par votre retour en station ..

95,- par personne

55,- par enfant de 4 à 12 ans

---

*the Chetzeron experience starts with the adventure of a ride in our Defender ....*

*.. once you arrived, you may appreciate all the bars, restaurants, terraces and panoramas ....*



*... following by a mountain flavoured menu, composed of an entrée, a main dish and a dessert... hoping, it will fill your taste buds, for another relaxing moment next to the fire ...*



*... the experience will end with your return to the village ...*


*95, - per person*

*55, - per child from 4 to 12 years old*


## entrée

soupe froide de tomates et abricots    
*tomato and apricot cold soup*

aubergines de Fully, yogourt et salade d'herbes    
*our farm's aubergines with yoghurt sauce and wild leaves*

ravioli de s rac et blettes, coulis de tomates jaune r ties   
*cottage cheese and chard ravioli, yellow tomato sauce*

tiradito de perche, fenouil et radis   
*perch tiradito with radish and fennel*

tartare de b uf au poivre maggia, tomates cerises et  pinards sauvages   
*beef tartare, cherry tomatoes and wild spinach*

## entrée enfants

carpaccio de bœuf, chips de couleurs  
*beef carpaccio and chips*

salade de tomates tricolores  
*tomato salad*

## plat

lasagne aux épinards sauvages



*vegetarian lasagna with wild spinach*

truite du Jura à la plancha, sauce vierge d'été,  
épeautre à l'oseille

*swiss trout with spelt and sorrel salad*

émincé de veau à la zurichoise rösti et légumes

*Zurich geschnetzeltes, röstis and veggies*

pancetta de porc braisée aux abricots

patate douce à la plancha et sauce au yogourt  
*pork pancetta with sweet potato fries and yoghurt sauce*

filet de bœuf "Simmental", beurre au chimichurri,  
purée au cresson et légumes

*beef tenderloin with chimichurri butter, mashed potatoes with watercress*

## les enfants

macaroni de la montagne

*macaroni with tomato and cream sauce*

filet de poisson du jour, purée de pomme de terre

*fish fillet, mashed potatoes*

brochette de filet de bœuf, frites

*beef tenderloin skewer, french fries*

## pour finir votre vin

assortiment de fromages suisses (+15,-)

## dessert

sorbet framboise, tuile au chocolat blanc  
*raspberry sorbet and white chocolate tuile*



crumble aux abricots  
*gluten free apricot crumble*



pavlova et fruits rouges de Fully  
*meringue and berries from fully, double cream*

fondant au chocolat  
*warm chocolate cake*

confiseries à partager  
framboises au chocolat, biscuits, meringues  
*variety of sweets to share*

## dessert enfants

meringue, fruits rouges et crème  
*classic cream and meringue*

glaces et sorbets maison  
homemade ice cream and sorbets

*le respect de la nature et la proximité des exploitations et élevages sont essentiels dans nos critères de sélection ;  
les viandes, volailles et poissons sont de provenance suisse et les crustacés de l'Atlantique.  
nos convictions écologiques et notre passion du goût motivent notre participation au mouvement Slow Food.  
sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.*