

Bienvenue à Chetzeron

Tout ce que vous trouverez sur notre menu est fait maison ou fait à la main par un artisan d'un village des montagnes environnantes. Nous achetons nos légumes directement aux champs.

thé froid maison au karkadé	6,-
le « ballon » de blanc du jour	7,-
coupe de champagne	17,-
cocktail du jour	14,-

grignardises

plateau d'amuse-bouche <i>mixed appetizer, chef's selection of 3 (15,-) or 6 (25,-)</i>	15,-	25,-
pain frit et sauce vierge aux tomates et orties V <i>fried bread, fresh tomato and nettle dip</i>		10,-
mini raclettes de Mondralèche au feu de bois V <i>fire-melted raclette cheese cubes</i>		13,-
saucisse artisanale de Lens <i>dried craft sausage from Lens</i>		12,-
écorce de fromages de nos alpages V <i>selection of pasture cheeses, rye bread and rhubarb chutney</i>		18,-
assiette valaisanne <i>platter of cured beef, ham and bacon, aged cheese</i>	½ 18,-	28,-

entrées

assiette de viande séchée de Lens <i>platter of cured meat</i>	½ 22,-	32,-
salade mixte d'été V <i>mixed summer salad</i>		14,-
salade de tomates tricolores, graines et fruits secs V <i>tomato, dried fruit and seeds salad</i>		17,-
soupe froide a l'oseille V <i>cold sorrel soup</i>		14,-
ceviche de féra du lac au verjus, galette de maïs <i>verjus marinated lake fish ceviche, corn biscuit</i>		18,-

club 2112

sandwich du jour, frites <i>sandwich of the day, french fries</i>	25,-
focaccia au sérac de Corbyre, carottes tricolores V <i>focaccia with fresh cheese from our mountains, carrot salad</i>	18,-
sandwich au homard, sauce au cresson et frites <i>lobster sandwich, watercress sauce, french fries</i>	28,-
sandwich au poulet grillé, sauce au yogourt et frites <i>grilled chicken sandwich, yoghurt sauce, french fries</i>	25,-
burger d'agneau des Alpes, frites <i>lamb-burger, french fries</i>	36,-

du feu

truite arc-en-ciel au beurre de montagne salade de quinoa et persil <i>rainbow trout and quinoa salad</i>			32,-
rösti et légumes au feuerring, œuf d'Icogne V <i>swiss classic hash-brown with veggies and a fried egg</i>			28,-
spare-ribs de porc marinés aux épices de montagne patate douce écrasée et légumes <i>pork spare ribs in mountain spices, sweet potatoes and veggies</i>			32,-
ris de veau au citron, salade de tomates et épinards sauvages <i>lemon marinated sweetbread with tomato and wild spinach salad</i>			34,-
saucisses de veau "chetzeron", rösti et légumes <i>our classic hand-craft veal sausage with swiss hash-brown and veggies</i>			30,-
mixed-grill à partager, röstis et légumes de Fully <i>mixed-grill to share, sauces, hash-brown and veggies</i>	dès 2 personnes	pp	40,-
côte de bœuf rassie sur os, röstis et légumes de Fully <i>beef prime rib, hash-brown and veggies</i>			46,-

Si vous avez du mal à vous rendre à Merbé (20 minutes à pied), vous pouvez réserver un transfert à la réception. Pour diminuer de notre empreinte écologique, nous n'en proposons pas systématiquement à nos clients du restaurant.

et si vous avez envie de passer la nuit chez nous, vous devriez absolument essayer au petit-déjeuner notre pâte à tartiner au chocolat maison et nos confitures maison.

les gourmandises

tarte du jour <i>tart of the day</i>	12,-
trifle aux framboises et rhubarbe GF <i>raspberry and rhubarb trifle</i>	14,-
finger au chocolat GF <i>chocolate shortbread</i>	10,-
tarte tatin aux abricots <i>apricot tatin</i>	12,-
sucette glacée aux fruits de saison <i>iced lollypop</i>	8,-
glaces et sorbets maison <i>home made ice cream and sorbets</i>	10,-

laissez-vous aller

profitez de l'espace bien-être de l'hôtel, mangez un repas sain et léger et faites plaisir à votre corps pour 200,- par personne ou 360,- pour deux personnes

- 1 heure de massage (Ma-uri® ou Lomilomi ou libre flux)
- 1 lunch du chef suivant les arrivages du jour
(3 plats hors boissons)
- accès à l'espace bien-être (sauna, hammam, piscine)

offre valable tous les jours de l'été de 10h à 15h, en réservant votre table par téléphone ou en dernière minute en demandant à votre serveur