



MENU DU JOUR

TAGESMENU

Fr. 18.50

avec salade ou soupe

mit Salat oder Suppe

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

29.12.2025 - 02.01.2026

LUNDI | MONTAG

Veau Marengo, penne au beurre,
haricots verts

*Kalbsragout Marengo, Penne mit
Butter, grüne Bohnen*

MARDI | DIENSTAG

Tajine de bœuf et agneau,
couscous

*Tajine aus Rind- und Lammfleisch,
Couscous*

MERCREDI | MITTWOCH

Filet de cabillaud sauce
Johannisberg, riz basmati,
épinards

*Kabeljaufilet mit Johannisberg-Sauce,
Basmatireis, Spinat*

JEUDI | DONNERSTAG

Férié

Feiertag

VENDREDI | FREITAG

Filet de poulet huile au persil,
galette de rösti, carottes

*Pouletfilet mit Petersilienöl, Rösti-
Galette, Karotten*



végétarien | vegetarisch

Pour toutes questions concernant les ingrédients et origine des
viandes/poissons, merci de vous adresser
à nos collaborateurs.

Für alle Fragen zu den Zutaten sowie zur Herkunft des
Fleisches/Fisches wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

SALADS



MÊLÉE DE SAISON

GEMISCHTER SAISON-SALAT

Mélange de salades, carottes, maïs, endives rouges, concombre, radis, oignons, choux rouges
Salatmischung, Karotten, Mais, roter Chicorée, Gurken, Radieschen, Zwiebeln, Rotkohl

8.50



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pommes, noix et croûtons
Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Äpfel, Baumnüsse und Croûtons

18.90

CÉSAR | CAESAR

Salade verte, œuf, lardons, tomates, Grana Padano, noix et croûtons
Grüner Salat, Eier, Speck, Tomaten, Grana Padano, Baumnüsse und Croûtons

17.90

Supplément poulet (Suisse) | Aufpreis mit Poulet (Schweiz)

2.50

Demandez les vins de notre région!
Fragen Sie nach unseren regionalen Weinen!



CE MOIS... | DIESEN MONAT...



RISOTTO CHÈVRE ET HERBES DU GRAND ST-BERNARD

RISOTTO MIT ZIEGENKÄSE UND KRÄUTERN

Crème aux herbes du Grand St. Bernard, bûche de chèvre, Grana Padano, courgettes rôties et pignons
Kräuterrahm vom Grosse St. Bernhard, Ziegenkäse, Grana Padano, geröstete Zucchini und Pinienkerne

20.50

RAVIOLES MAISON DE SAISON

HAUSGEMACHTE SAISON-RAVIOLI

Saumon fumé, ricotta, mascarpone, aneth et sauce au safran
Räucherlachs, Ricotta, Mascarpone, Dill und Safransauce

23.00

JAMBON À L'OS SAUCE FORESTIÈRE

Viande de porc valaisanne de la boucherie Planchamp.
Servi avec galettes de rösti et légumes
Walliser Schweinefleisch von der Metzgerei Planchamp.
Serviert mit Rösti-Taler und Gemüse

24.50

TACOS CHILI CON CARNE

Servi avec guacamole, yoghurt à la menthe et salade
Serviert mit Guacamole, Minzjoghurt und Salat

25.00

À LA VALAISANNE | NACH WALLISER ART

17.90

Salade verte, viande séchée, fromage du Valais, pommes de terre, abricots secs, tomates et noix
Grüner Salat, Trockenfleisch, Walliser Käse, Kartoffeln, getrocknete Aprikosen, Tomaten und Baumnüsse



Sauces à salade à choix: française, italienne ou cocktail

Salatsaucen nach Wahl: französisch, italienisch oder Cocktailsauce

TACOS CHILI CON CARNE



01
2026

SPAGHETTI «LA BELLE ET LE CLOCHARD»

SPAGHETTI «SUSI UND STROLCH»

Sauce Napoli, boulettes de viande de bœuf et parmesan

Napoli-Sauce, Rindhackfleisch-Bällchen und Parmesan

21.50

CHICKEN NUGGETS

Nuggets de filet de poulet, frites, légumes

Nuggets vom Pouletfilet, Pommes frites, Gemüse

17.50

POMMES FRITES

Petite portion | Kleine Portion

4.00

Grande portion | Grosse Portion

7.50

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ

18.50

Avec salade ou soupe | mit Salat oder Suppe

Disponible du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Von Montag bis Freitag erhältlich (ohne Feiertage)

SOUPES DU MOMENT | AKTUELLE SUPPEN dès | ab 7.50

BURGERS



Buns maison
Hausgemachte Buns



100% viande suisse
100% Schweizer Fleisch

ALPINA

23.50

Bœuf, Gruyère AOP, oignons rouges, roquette et mayonnaise à la béarnaise

Rindfleisch, Gruyère AOP, rote Zwiebeln, Rucola und Mayonnaise nach Bearnaise-Art

GOURMET

21.50

Bœuf, lard, cheddar, salade, tomates, confit d'oignons, concombres au vinaigre, sauce gourmet

Rindfleisch, Speck, Cheddar, Salat, Tomaten, Zwiebelconfit, Essiggurken, Gourmetsauce

DOUBLE CHEESE VS

21.50

Bun maison à la raclette AOP Valais, bœuf, Bagnes 4, tomates, oignons, roquette, sauce miel-moutarde

Hausgemachtes Walliser Raclettebrötchen AOP, Rindfleisch, Bagnes 4, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Honig-Senf-Sauce



VEGGIE

Tous nos burgers sont disponibles avec un steak végétarien

Alle unsere Burger sind auch mit einem vegetarischen Steak erhältlich

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.

Alle unsere Burger werden mit Pommes frites und Salat serviert.



BURGER
DU MOIS / DES MONATS

CLUB SANDWICHES & WRAPS

Au choix en version club sandwich ou wrap | Zur Auswahl Club Sandwich oder Wrap

ORIGINAL

19.90

Escalope de poulet, œuf, tomates, salade
Pouletschnitzel, Ei, Tomaten, Salat

Petite portion | kleine Portion

15.90

AMERICA

19.90

Escalope de poulet, lard, guacamole, œuf, tomates, salade, mayonnaise
Pouletschnitzel, Speck, Guacamole, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise

Petite portion | kleine Portion

15.90

Tous nos club sandwiches et wraps sont servis avec frites et salade.

Alle Club Sandwichs und Wraps werden mit Pommes frites und Salat serviert.

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans | bis 12 Jahre



+



+



1 plat à choix
1 Gericht nach Wahl

1 sirop offert
1 Sirup offeriert

1 boule de glace ou
2 quarkinis naturels offerts
1 Kugel Glace oder
2 Quarkinis natur offeriert

PASTA

Pâtes du mois
Teigwaren des Monats

9.90

CHICKEN NUGGETS

Nuggets de filet de poulet, frites, légumes
Nuggets vom Pouletfilet, Pommes frites, Gemüse

9.90

Bagnes 4: fromage à raclette AOP valaisan | Walliser Raclettekäse



végétarien | vegetarisch



vegan



Chezzan-Free / Password: chezzan.ch

Allergènes et intolérances alimentaires: pour toute information sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

Allergien und Unverträglichkeiten: für alle Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Origine des produits boulangerie | Herkunft der Bäckereiprodukte:

Nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.
Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.

Origine de la viande et du poisson | Fleisch- und Fischherkunft:

100% viande suisse
100% Schweizer Fleisch

Saumon: Norvège | Lachs: Norwegen