



MENU DU JOUR

TAGESMENU

Fr. 19.90

avec salade et dessert

mit Salat und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

13.07.2026 - 17.07.2026

LUNDI | MONTAG

Poitrine de poulet, country cuts
carottes

*Pouletbrust mit Country Cuts und
Rüebli*

MARDI | DIENSTAG

Émincé de poulet sauce aux
herbes pommes de terre purée,
haricots à l'ail

*Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce
mit Kartoffelpüree und
Knoblauchbohnen*

MERCREDI | MITTWOCH

Ragoût de bœuf, polenta, carottes

Rindsragout mit Polenta und Rüebli

JEUDI | DONNERSTAG

Saucisse aux herbes des Alpes et
sauce tartare pommes grenailles
tomate provençale

*Alpenkräuterwurst mit Tartarsauce,
Grenaillekartoffeln und
provenzalischen Tomaten*

✓ VENDREDI | FREITAG

Gnocchi sauce Napoli et parmesan
râpé

*Gnocchi mit Napolisaucce und
geriebenem Parmesan*



végétariens | vegetarisch

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

Menu susceptible de modification selon l'approvisionnement en produits frais.

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

Menüänderungen vorbehalten, abhängig von der Verfügbarkeit frischer Produkte

SALADS



MÊLÉE DE SAISON

GEMISCHTER SAISON-SALAT

Mélange de salades, poivrons tricolores, concombres, tomates cerises, radis
Salatmischung, dreifarbige Peperoni, Gurken, Cherrytomaten, Radieschen

8.50



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pomme, 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

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ Fr. 19.90

Du lundi au vendredi: plat du jour + salade + dessert
Von Montag bis Freitag: Tagesteller + Salat + Dessert
hors jours fériés | ohne Feiertage

CE MOIS... | DIESEN MONAT...



BOWL CAPRESE

Penne, tomates cerises, mozzarella di Bufala, épinards frais, olives noires et vinaigrette au basilic
Penne, Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala, frischer Spinat, schwarze Oliven und Basilikum-Vinaigrette

18.90



TARTARE DE GAMBAS ET AVOCAT GARNELENTARTAR MIT AVOCADO

Gambas cuites, avocat, ciboulettes et oignons rouges
Servi avec salade et baguette à l'ancienne
Gekochte Garnelen, Avocado, Schnittlauch und rote Zwiebeln
Serviert mit Salat und Baguette Tradition

25.00



ASSIETTE SPORTIVE | FITNESS TELLER

Filet de poulet suisse grillé, huile aux herbes, riz complet sauté aux oeufs et légumes
Gegrilltes Schweizer Pouletfilet, Kräuteröl, gebratener Vollreis mit Eier und Gemüse

19.50

ROASTBEEF

Recette maison en collaboration avec la boucherie Planchamp
Servi avec sauce tartare, frites et salade
Hausrezept in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Planchamp
Serviert mit Tartarsauce, Pommes frites und Salat

25.50

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

BOWL CAPRESE

07
2026



PENNE CINQUE P

Penne, sauce Napoli, crème, Grana Padano, persil, poivre
Penne, Napoli-Sauce, Rahm, Grana Padano, Petersilie, Pfeffer

17.50

CHICKEN NUGGETS

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

17.50

POMMES FRITES

Petite portion | Kleine Portion
Grande portion | Grosse Portion

4.00

7.50

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



BURGERS



Buns maison
Hausgemachte Buns



100% viande suisse
100% Schweizer Fleisch

SWISS PEAK

23.50

Bun aux herbes, bœuf, jambon cru, Emmentaler AOP, confit d'oignons rouges, roquette, tomate et mayonnaise aux herbes du Gd St-Bernard
Kräuter-Bun, Rindfleisch, Rohschinken, Emmentaler AOP, roten Zwiebel-confit, Rucola, Tomate und Kräutermayonnaise vom Grossen St. Bernhard

ZEN

21.50

Viande de bœuf, Bagnes 4, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce calypso-miel
Rindfleisch, Bagnes 4, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Honig-Calypso Sauce

CHICKEN AVOCADO

21.50

Poulet crispy, avocat, cheddar, pickles d'oignons rouges, salade et mayonnaise au sriracha
Poulet-Crispy, Avocado, Cheddar, rote Zwiebel-Pickels, Salat und Sriracha-Mayonnaise



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

DELLA MAMMA

19.90

Mozzarella di Bufala, jambon cru, tomates, épinards frais et pesto
Mozzarella di Bufala, Rohschinken, Tomaten, frischer Spinat und Pesto

Petite portion | kleine Portion

15.90

ORIGINAL

19.90

Escalope de poulet, œuf, tomate, salade, mayonnaise
Pouletschnitzel, Eier, 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

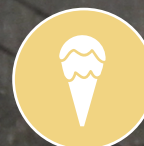
Jusqu'à 12 ans | bis 12 Jahre



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
Pouletfilet-Nuggets, 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: nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.
Herkunft der Bäckereiprodukte: Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.



Origine de la viande: 100% viande suisse
Fleischherkunft: 100% Schweizer Fleisch

Origine du poisson: saumon - Norvège, thon - Vietnam
Fischherkunft: Lachs - Norwegen, Thunfisch - Vietnam

Durum - Pays Bas, Dürüm - Niederlande