



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

24.08.2026 - 28.08.2026

LUNDI | MONTAG

Filet de rouget et sauce à la
mangue, riz sauvage, fenouil
braisé

*Rotbarbenfilet mit Mangosauce,
Wildreis und geschmortem Fenchel*

MARDI | DIENSTAG

Bœuf braisé à la tomate, riz blanc,
haricots verts

*Geschmortes Rindfleisch mit Tomaten,
weissem Reis, grüne Bohnen*

MERCREDI | MITTWOCH

Tonnato de dinde, country cuts,
carottes

*Truthahn-Tonnato, Country Cuts und
Karotten*

JEUDI | DONNERSTAG

Chorizo grillé et sauce yaourt aux
herbes, taboulé, tomate
provençale

*Gegrillter Chorizo mit Kräuter-
Joghurtsauce, Taboulé und
provenzalischer Tomate*

✓ VENDREDI | FREITAG

Camembert pané, salade de
pommes de terre, ratatouille

*Panierter Camembert, Kartoffelsalat
und Ratatouille*



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...

NEW

PINSA SHAWARMA

Pinsa, poulet shawarma, yaourt au sésame et oignons confits
Pinsa mit Poulet Shawarma, Sesamjoghurt und Zwiebelkonfit

22.50

TARTARE SAUMON ET MANGUE MANGO-LACHS-TARTAR

Saumon, mangue fraîche, menthe, citron, salade croquante de roquette et trévis
Servi avec baguette à l'ancienne
Lachs, frische Mango, Minze, Zitrone, knackiger Rucola- und Radicchio-Salat
Serviert mit Baguette Tradition

25.50

TAGLIATA DE BŒUF | RIND-TAGLIATA

Entrecôte de bœuf diamant, roquette, Grana Padano, tomates cerises grillées et balsamique
Servie avec des pommes de terre rôties
Rinds-Entrecôte, Rucola, Grana Padano, gegrillte Cherrytomaten und Balsamico. Serviert mit Bratkartoffeln

29.50

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

TARTARE SAUMON ET MANGUE | MANGO-LACHS-TARTAR

08
2026

NEW

GNOCCHI CRÈME DE COURGETTES

19.50

Gnocchi, crème de courgettes et tomates demi-sèches
Gnocchi mit Zucchini-creme und halbtrockneten Tomaten



CHICKEN NUGGETS

17.50

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

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



BURGER
DU MOIS / DES MONATS

BURRATA

23.50

Viande de bœuf, tomates séchées, burrata, rucola, pesto et mayonnaise
Rindfleisch, getrocknete Tomaten, Burrata, Rucola, Pesto und Mayonnaise

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.

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



Chezzén-Free / Password: chezzén.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, gambas - Vietnam
Fischherkunft: Lachs - Norwegen, Gambas - Vietnam