



MENU DU JOUR

TAGESMENU

Fr. 19.90

avec salade ou soupe et dessert

mit Salat oder Suppe und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

01.06.2026 - 05.06.2026

LUNDI | MONTAG

Brochette mixte et jus aux herbes
galette rösti, chou-fleur

*Gemischter Fleischspieß mit Kräuterjus,
Rösti-Galette, Blumenkohl*

MARDI | DIENSTAG

Haut de cuisse de poulet au miel,
perles de blé, patates douces
rôties

*Pouletoberkeule mit Honig,
Weizenperlen, geröstete Süßkartoffeln*

MERCREDI | MITTWOCH

Crevettes sauce aux agrumes
riz blanc, pak choï sauté

*Crevetten mit Zitrusauce, Weissreis,
sautierter Pak Choi*

JEUDI | DONNERSTAG

Férié

Feiertag

VENDREDI | FREITAG

Saucisse à rôtir aux herbes des
Alpes country cuts, courgettes
grillées

*Bratwurst mit Alpenkräutern, Country
Cuts, grillierte Zucchini*



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

NEW

MÊLÉE DE SAISON

8.50



GEMISCHTER SAISON-SALAT

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



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

18.90

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

CÉSAR | CAESAR

17.90

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

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

TARTARE DE THON À LA TAHITIENNE

28.50

THUNFISCH-TARTAR NACH TAHITIANISCHE ART

Thon, mangue, oignons rouges, lait de coco, fruit de la passion, yuzu et menthe. Servi avec baguette et salade
Thunfisch, Mango, rote Zwiebeln, Kokosmilch, Passionsfrucht, Yuzu und Minze. Serviert mit Baguette und Salat

ROASTBEEF

25.50

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

POULET TANDOORI

25.00

Servi avec raita de concombres, chutney de mangue et pommes de terre grillées
Serviert mit Gurken-Raita, Mango-Chutney und gegrillten Kartoffeln

NEW

PINSA PROSCIUTTO CRUDO

22.50

Pinsa, sauce Napoli, mozzarella di Bufala, tomates demi-sèches, jambon cru et basilic
Pinsa mit Napoli-Sauce, Mozzarella di Bufala, halbgetrockneten Tomaten, Rohschinken und Basilikum

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 DE THON À LA TAHITIENNE | THUNFISCH-TARTAR NACH TAHITIANISCHE ART

06
2026



TAGLIATELLE PESTO & BURRATA

22.50

Pesto crémeux, tomates cerises grillées, burrata et pignons
Cremiges Pesto, gegrillte Cherrytomaten, Burrata und Pinienkerne

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

PULLED PORK

23.50

Effiloché de porc mariné au barbecue, salade coleslaw, pickles d'oignons, épinards frais et mayonnaise. Servi avec frites de patates douces et salade Pulled Pork in BBQ-Marinade, Coleslaw-Salat, Zwiebel-Pickels, frischer Spinat und Mayonnaise. Serviert mit Süsskartoffel-Pommes frites und Salat

ZEN

21.50

Viande de bœuf, raclette Bagne 4, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce calypso-miel
Rindfleisch, Bagne 4 Käse, 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 SANDWICHS & WRAPS

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

CHICKEN CRISPY RANCH

19.90

Poulet pané, sauce Ranch, oignons confits, roquette et tomate
Paniertes Poulet, Ranch-Sauce, caramellisierte Zwiebeln, Rucola und Tomaten

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 / Passwort: chezzan.ch

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



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.

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



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

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