



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

23.03.2026 - 27.03.2026

LUNDI | MONTAG

Cuisse de poulet rôtie, country
cuts, tomate à la provençale

*Gebratene Pouletschenkel, Country
Cuts, Tomate nach provenzalischer Art*

MARDI | DIENSTAG

Chipolatas de veau sauce tomate,
galette de rösti, courgettes
sautées

*Kalbs-Chipolatas an Tomatensauce,
Rösti-Galette, sautierte Zucchini*

MERCREDI | MITTWOCH

Steak de thon sauce à la mangue,
riz, romanesco

*Thunfischsteak an Mangosauce, Reis,
Romanesco*

JEUDI | DONNERSTAG

Emincé de bœuf façon Goulasch,
purée de pommes de terre,
carottes glacées

*Rindsgeschnetzeltes nach Gulasch-Art,
Kartoffelstock, glasierte Karotten*

VENDREDI | FREITAG

Cordon bleu de porc à l'ail des
ours, spätzli, haricots jaunes

*Schweins-Cordon-bleu mit Bärlauch,
Spätzli, gelbe Bohnen*



végétariens | 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, radis, haricots, tomates cerises, pousses de haricots mungo
Salatmischung, Karotten, Radieschen, Bohnen, Cherrytomaten, Mungobohnensprossen

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

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ Fr. 19.90

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

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

SAUMON FUMÉ | RÄUCHERLACHS



CE MOIS... | DIESEN MONAT...

SAUMON FUMÉ ET POMMES D'ARPHIN

27.50

RÄUCHERLACHS UND DARPHIN-KARTOFFELN

Servi avec fromage frais et tomates cerises
Serviert mit Frischkäse und Cherrytomaten



RISOTTO AIL DES OURS | BÄRLAUCHRISOTTO

21.00



BIFANA ZEN

22.50

Viande de porc marinée au paprika, à l'ail et sauce tomate relevée au Madère. Servie dans un pain croustillant avec frites et salade
Schweinefleisch, mariniert mit Paprika und Knoblauch, in einer leicht pikanten Madeira-Tomatensauce.
Serviert in einem knusprigen Brötchen mit Pommes frites und Salat

BOULETTES DE BŒUF À LA SUÉDOISE RINDHACKFLEISCH BÄLLCHEN NACH SCHWEDISCHER ART

25.50

Servies avec purée de pommes de terre, sauce brune et légumes
Serviert mit Kartoffelstock, braune Sauce und Gemüse

TAGLIATELLE CARBONARA

19.50

TAGLIATELLE CARBONARA

À la crème
Mit Rahm

CHICKEN NUGGETS

17.50

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

POMMES FRITES

Petite portion | Kleine Portion 4.00
Grande portion | Grosse Portion 7.50

SOUPES DU MOMENT | AKTUELLE SUPPEN dès | ab 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

GREEN BEAR

23.50

Bœuf, lard fumé, cheddar, tomate, oignons rouges, rampon, mayonnaise à l'ail des ours
Rindfleisch, geräucherter Speck, Cheddar, Tomaten, rote Zwiebeln, Nüsslisalat, Bärlauchmayonnaise

VALAISAN

21.50

Bœuf, Bagnes 4, salade, tomate, oignons, cornichons, ketchup et mayonnaise
Rindfleisch, Bagnes 4, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Ketchup und Mayonnaise

NEW YORKAIS

21.50

Bœuf, tomate, cheddar, oignons frits, salade et sauce américaine
Rindfleisch, Tomaten, Cheddar, Röstzwiebeln, Salat und amerikanische 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.

CLUB SANDWICHES & WRAPS

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

NEW

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, tomates, salade
Pouletschnitzel, Eier, Tomaten, Salat

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



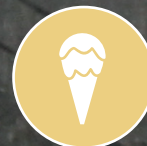
1 plat à choix
1 Gericht nach Wahl

+



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: 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
Fischherkunft: Lachs - Norwegen