

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



PRINTEMPS 2022

BIENVENUE AU

4 SAISONS RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches Appetithäppchen

Pointes d'asperges vertes, flocon de jaune d'œuf fermier de Charmey,
caviar de Frutigen et crème d'estragon citron

Grüne Spargelspitze, Eigelbflocken, Frutiger Kaviar und Zitronen-Estragon-Creme

Morilles farcies de perche du lac Léman au curry vert
et son spaghetti de légumes printaniers

Morcheln gefüllt mit Egli aus dem Genfersee an grünem Curry
und Spaghetti aus Frühlingsgemüse

Côte de veau de notre canton rôtie au sautoir, à la réglisse,
mille-feuilles de pommes de terre à l'artichaut et carottes fanes

Gebratenes hiesiges Kalbskotelett, beträufelt mit Lakritz,
Kartoffel-Mille-Feuille mit Artischocke und Frühlingskarotten

Tavillon de fromage 100% fribourgeois et leurs condiments (suppl. 15.-)

Holzschindel mit 100% Freiburger Käse garniert (Zuschlag 15.-)

Soufflé glacé nougat au miel, crème légère chocolat au lait et verveine

Gefrorenes Nougat-Soufflé mit Honig, helle Milkschokoladencreme und Eisenkraut

Tube chocolaté, moelleux à l'huile d'olive carotte et agrumes, crème légère
orange vanille, perles de pomme et son sorbet carotte-orange

Karotten-Zitrus-Olivenölküchlein in Schokolade, leichte Vanille-Orangen-Creme,
Apfelperlen und Karotten-Orangen-Sorbet

Provenances : Caviar, Truite, Perche Veau – Suisse

Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

MENU DE PRINTEMPS

135.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions 50.-

5 suggestions 85.-

Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique « Quatre Saisons » est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste gruérien a peint cette série pour l'Hôtel Cailler. Il a illustré les saisons, la luminosité particulière, ainsi que l'évocation des métiers traditionnels de la montagne. Les tableaux sont en exposition à l'hôtel, acrylique sur bois.

