


# ENFANTS

## ENTRÉES

Soupe de saison 5.-  
Saisonsuppe

 Bol de salade verte et ses graines torréfiées 5.-  
Grüner Salat mit gerösteten Kernen

## PLATS

Steak de bœuf du pays au beurre café de Paris, pommes frites et légumes du marché 15.-  
Rindssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur

Filets de perche meunière, sauce tartare maison, pommes frites et légumes du marché 15.-  
Eglifilet «Müllerinnen-Art», Hausgemachte Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse garniture

Strozzapretti, sauce bolognaise ou tomate-basilic 12.-  
Hausgemachte Strozzapretti an Bolognaise-Sauce oder Tomatensauce mit Basilikum

## DESSERTS & GLACES MAISON

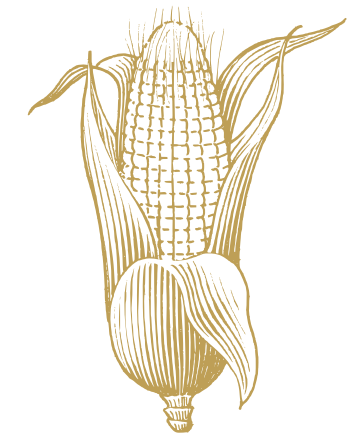
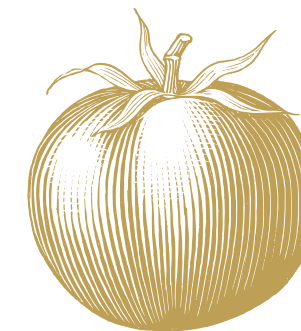
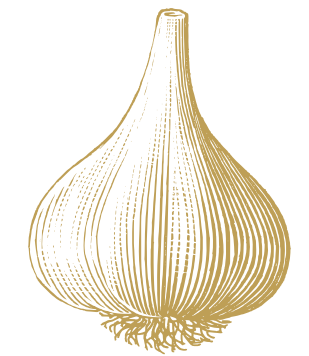
Merveille aux trois chocolats 9.-  
Schokoladenwunder

 Meringue et sa crème double de Gruyère 9.-  
Meringue mit Doppelrahm

Boule de glace ou sorbet maison 4.50  
Glaces: vanille, chocolat, pistache, café  
Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau  
Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl  
Eis: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka  
Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge

le**b**istro  
mets de brasserie & du terroir

## LA CARTE



Hotel Cailier



Terroir Fribourg



Végétarien

Tous nos prix sont en CHF, TVA 7.7% incluse




Votre serveur vous donne volontiers des informations sur la provenance des mets ainsi que sur ceux qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

4 SAISONS  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Pâtissier  
de l'Hotel Cailier


le**b**istro  
mets de brasserie & du terroir

## ENTRÉES




- Soupe de Saison 14.-  
Saisonsuppe
-  Salade verdurette aux graines torréfiées et sa vinaigrette citronnée 17.-  
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen an Zitronen-Vinaigrette
-  Œuf fermier Suisse cuit à 63°, spaghetti de légumes et son nuage de lait 18.-  
Schweizer Freilandeier gekocht bei 63° Gemüsespaghetti mit Milchwolke
-  Boule de mozzarella di Bufala à l'huile d'olive, tomates cherry au pesto de basilic, pignons de pins et feuilles de roquette 24.-  
Mozzarella di Bufala mit Olivenöl, Cherrytomaten mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Rucolablättern
- Tartare de saumon des Grisons au citron vert, pousses de saladinie et chips de pain 25.-  
Bündner Lachs-Tartar mit Limette, Salatsprossen und Brotchips

## PLATS

- Hamburger Cailler, bun's de cuchaule AOP, Vacherin d'ici, sauce maison et pommes frites 38.-  
Hamburger Cailler mit Safranbrot-Buns mit Vacherin, hausgemachte Sauce und Pommes frites
- Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, accompagné de salade et toasts 41.-  
Rindstartar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat und Toast
- Filet de bœuf du pays au poivre de Valle Maggia, pommes grenailles et légumes du marché 52.-  
Rindsfilet aus der Region mit Vallemaggia-Pfeffer Bratkartoffeln und Marktgemüse
- Sauté de volaille au curry vert thaï, lait de coco, infusion citronnelle-coriandre et riz basmati 37.-  
Hähnchenpfanne mit grünem Thai-Curry, Zitronengras-Koriander und Basmatireis
- Ris de veau glacé au jus réduit, pommes sautées, légumes du marché et pickles d'oignons rouges 42.-  
Kalbsbries glasiert mit reduziertem Jus, Bratkartoffeln, marktgemüse und eingelegten roten Zwiebeln
- Filet de sandre meunière, pommes écrasées au citron et vierge de condiments 44.-  
Zanderfilets «Müllerinnen-Art», Zerdrückte Kartoffeln mit Zitrone

- Filet de saumon cuit sur peau, crème de fines herbes, riz basmati aux petits légumes 44.-  
Auf der Haut gekochtes Lachsfilet, Kräutercreme und Basmatireis mit Gemüse
- Risotto coulant au mascarpone, jambon cru et copeaux de parmesan garni de quelques pousses de saladinie 28.-  
Risotto mit Mascarpone, Rohschinken und Parmesanspäne, Salatsprossen
-  Strozzapretti aux tomates cherry, Mozzarella di Bufala et roquette 28.-  
Strozzapretti mit Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Rucolablättern

## INCONTOURNABLES DE CHEZ NOUS

-  Fondue moitié-moitié, vacherin fribourgeois et gruyère de la coopérative de Charmey, pommes de terre grenaille et pain 28.-  
Käsefondue «moitié-moitié» mit Freiburger Vacherin und Greyerzermilch Kartoffeln und Brot
-  Émincé de veau cuisiné à la crème de gruyère et gratiné au vacherin, légumes du marché et écrasé de pommes de terre 44.-  
Kalbfleischgeschnetzeltes an Doppelrahmsauce und überbacken mit Vacherin Gemüse garniture und Kartoffelpüree
-  Filets de perche meunière, salade, pommes frites ou pommes nature 44.-  
Eglifilet «Müllerinnen-Art», Salat, Pommes Frites oder Salzkarztoffeln

## LE BUFFET CAILLER (À VOLONTÉ)

SAMEDI SOIR DÈS 18H30 ET DIMANCHE MIDI DÈS 12H00

Hors d'œuvre et entrées

Mets du terroir et crudités

Poissons, Viandes, Légumes et féculents

Grand choix de desserts et fromages de la région

Adultes, coupe de prosecco incluse	87.-
6-12 ans	45.-
Moins de 6 ans	14.-

## DESSERTS & GLACES MAISON

-  Tavillon de fromage 100% Fribourgeois et ses accompagnements 18.-  
Käseplättchen 100% Freiburger Käse und seine Beilagen
- Tarte du jour 9.-  
Tageskuchen
- Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges 15.-  
Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis
- Café gourmand de notre chef pâtissier 15.-  
Gourmet-Kaffee von Chef Pâtissier
- Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais 14.-  
Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte
-  Meringues de Botterens et son baquet de crème double 14.-  
Meringues von Botterens und Doppelrahm
- Glaces et sorbets maison au choix 4.50  
Glaces: vanille, chocolat, café, pistache  
Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau  
Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl  
Eis: Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazien  
Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge

JEAN-MARIE  PELLETIER  
MACUSTINE.PRO