

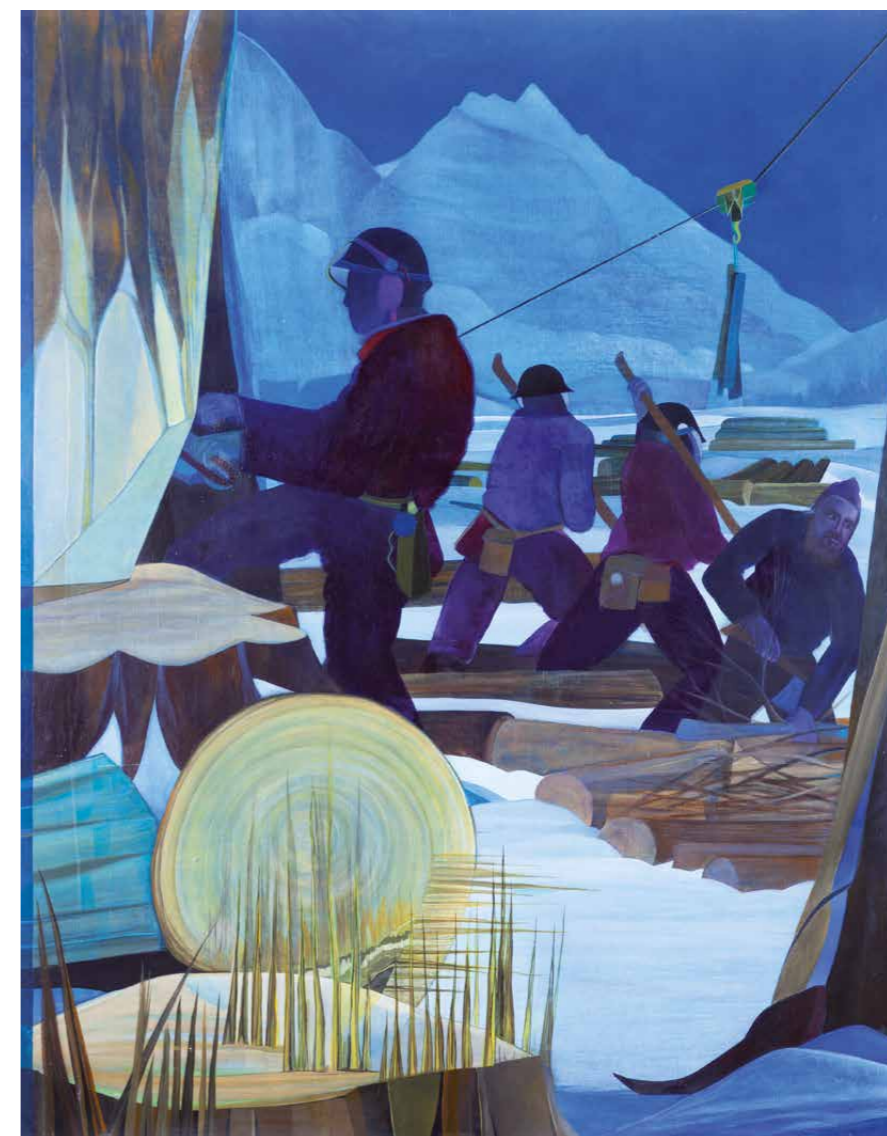
Hotel Cailler

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.



4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

HIVER 2021

MENU D'HIVER

135.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions 50.-

5 suggestions 85.-

Tous nos prix sont en CHF, TVA 7.7% incluse

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Rolls de viande de bœuf, queues de crevettes bleues Fraîcheur et bisque d'écrevisses du Lac Léman

Rindfleischrolle, frische blaue Garnelenschwänze
Kalte Flusskrebsveloute aus dem Genfersee

Blanc de sandre de nos lacs, salsifis en deux cuissons Crème d'épinards et émulsion de Champagne

Zanderfiletstück aus unseren Seen, Schwarzwurzeln
Spinatcreme und Champagner-Emulsion

Suprême de volaille de Belle Luce, Patte Noire de la Gruyère Laquée au foie gras et truffe, sublimée au céleri

Schwarzfuss-Geflügelbrüstchen « Belle Luce » aus Gruyère
Lackiert mit Entenleber und Trüffeln mit Sellerie sublimiert

Assiette de fromages 100% fribourgeois (Suppl. 15.-)

100% freiburger Käseteller (Zuschlag von 15.-)

Chantilly au jasmin, compotée de fruits exotiques et dacquoise coco

Jasmin-Schlagsahne, exotisches Fruchtkompott und Kokos-Dacquoise

Poire pochée à la réglisse, ganache au chocolat noir et son sorbet fait maison

Pochierte Birne mit Lakritz, dunkler Schokoladenganache und hausgemachtem Sorbet

Provenances: Bœuf, crevettes, écrevisses, sandre et volailles — Suisse

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