

# 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

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

## DESSERTS & GLACES MAISON

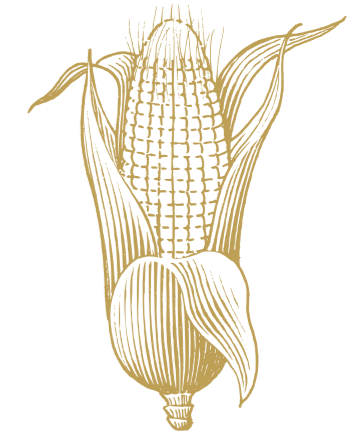
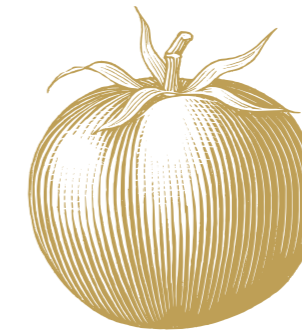
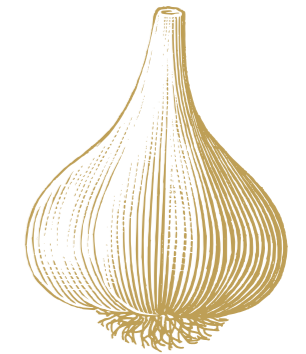
Merveille aux trois chocolats 9.-  
Schokoladenwunder

 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



RESORT  
*Hotel Cailler*  
HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT



Terroir Fribourg



Végétarien

Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% 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 Cailler


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

## ENTRÉES




Soupe de Saison Saisonsuppe	14.50
 Salade verdurette aux graines torréfiées et sa vinaigrette citronnée Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen an Zitronen-Vinaigrette	17.50
 Œuf fermier Suisse cuit à 63°, spaghetti de légumes et son nuage de lait Schweizer Freilandeier gekocht bei 63° Gemüsespaghetti mit Milchwolke	18.50
 Boule de mozzarella di Bufala à l'huile d'olive, tomates cherry au pesto de basilic, pignons de pins et feuilles de roquette Mozzarella di Bufala mit Olivenöl, Cherrytomaten mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Rucolablättern	24.50
Tartare de saumon des Grisons au citron vert, pousses de salade et chips de pain Bündner Lachs-Tartar mit Limette, Salatsprossen und Brotchips	25.50

## PLATS

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

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

## INCONTOURNABLES DE CHEZ NOUS

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

## 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	89.-
6-12 ans	45.-
Moins de 6 ans	14.-

## DESSERTS & GLACES MAISON

 Tavillon de fromage 100% Fribourgeois et ses accompagnements Käseplättchen 100% Freiburger Käse und seine Beilagen	18.-
Tarte du jour Tageskuchen	9.-
Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis	15.-
Café gourmand de notre chef pâtissier Gourmet-Kaffee von Chef Pâtissier	15.-
Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte	14.-
 Meringues de Botterens et son baquet de crème double Meringues von Botterens und Doppelrahm	14.-
Glaces et sorbets maison au choix 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	4.50