

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 au sous-sol de l'hôtel, acryl sur bois.

DÉSALPE POTIMARRON  
CHAMPIGNONS POMME  
FROMAGE FEU RAISIN FEUILLES  
COULEURS NOISETTE  
CHÂTAIGNE BUTTERNUT BÉNICHON  
VENDANGE CHOU COURGE CHASSE  
POIRE



MENU  
**AUTOMNE**

*Hotel Cailler*

[www.hotel-cailler.ch](http://www.hotel-cailler.ch)

**4 SAISONS**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## MENU DE SAISON

CHF 89.-

Amuse-Bouche  
en gourmandise

♦ ♦ ♦

Coquille de noix de Saint-Jacques  
Choux fleur, crème de noisettes  
et dés de viande séchée du pays

♦ ♦ ♦

Pigeon ramier rôti  
Navet glaçon et amertume de pamplemousse,  
mousseline de courge Butternut

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Crème mousseuse noix vanille  
Noix caramélisée et crumble,  
glace caramel au beurre salé

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 124.-  
incluant une dégustation de vins

## MENU CAILLER

CHF 105.-

Amuse-Bouche  
en gourmandise

♦ ♦ ♦

Chair de tourteau/avocat  
Mangue, air d'oursin

♦ ♦ ♦

Foie gras de canard poêlé en choucroute revisitée  
Sel de lard de nos montagnes

♦ ♦ ♦

Loup de ligne cuit à l'unilatérale  
Crème de boudin sur un risotto de salsifis/topinambour

♦ ♦ ♦

Notre sélection de fromages

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Sphère au chocolat du Venezuela  
Coulant au caramel, sorbet mûre

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 150.-  
incluant une dégustation de vins

## MENU GOÛT & HARMONIE

CHF 135.-

Amuse-Bouche  
en gourmandise

♦ ♦ ♦

Moelleux de volaille Fermière « Belle-Luce »  
Champignons des sous-bois, gelée au vin cuit

Ecrasée de pommes de terre rate  
au vacherin Fribourgeois et truffe  
Pousses d'épinards

♦ ♦ ♦

Homard sur un risotto de courge  
Fleur et feuille de capucine

♦ ♦ ♦

Noisette de chevreuil prise dans la selle  
Purée de racine de cerfeuil, sauce poivrade, crumble de châtaigne  
et noix caramélisées, variation de betteraves, pétales de choux de Bruxelles

♦ ♦ ♦

Notre sélection de fromages

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Autour des pommes vertes  
meringuées -vanillées

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 190.-  
incluant une dégustation de vins

## MENU DÉGUSTATION

CHF 150.-

Menu de dégustation, surprise de 7 plats

## À LA CARTE

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOS MENUS À LA CARTE

Nos entrées	.....	CHF 32.-
Nos plats	.....	CHF 58.-
Nos entremets	.....	CHF 22.-

Chef de cuisine Jean-Marie Pelletier