

**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, acryl sur bois.



automne19



**Provenances:**

Chamois : Autriche  
Chevreuil : Autriche  
Loup de Mer : France  
Saint-Pierre : France

# AUTOMNE

*Hotel Cailler*

**4 SAISONS**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## MENU CAILLER

Amuse - bouche en gourmandise



Marbré de loup de mer aux algues marines  
Fraicheur de condiments d'herbes et fleur anisée



Royale de chou-fleur, œuf de poussine « Belle-Luce »,  
Croûtons de cuchaule, caviar de Frütigen, écume de crustacés



Blanc de Saint Pierre, cuisson vapeur douce  
Topinambours - coquillages - Champagne



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Sphère chocolatée Grand Cru  
Cœur vanille et poire confite, crème glacée marron - rhum

CHF 135.- sans fromages  
CHF 145.- avec notre sélection de fromages

## ACCORD METS & VINS

|          |          |
|----------|----------|
| 3 VERRES | CHF 45.- |
| 4 VERRES | CHF 60.- |
| 5 VERRES | CHF 75.- |

## MENU DE SAISON

Amuse - bouche en gourmandise



Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées aux agrumes,  
Litchi et oursin glacé



Raviole de volaille «pattes noires» de la Gruyère  
Champignons et consommé corsé



Dos de chevreuil rôti, sauce cacao, chou rouge mariné  
Mousseline de panais vanillé, pétales de chou de Bruxelles,  
Marrons glacés



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Breton cannelle  
Perles de pommes, verveine, mirabelle et son sorbet,  
Crème légère vanille - caramel

CHF 155.- sans fromages  
CHF 165.- avec notre sélection de fromages

## À LA CARTE

NOUS PROPOSONS AUSSI NOS MENU À LA CARTE

|               |          |
|---------------|----------|
| NOS ENTRÉES   | CHF 35.- |
| NOS PLATS     | CHF 62.- |
| FROMAGES      | CHF 22.- |
| NOS ENTREMETS | CHF 22.- |

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

PRIX EN CHF, TVA 7.7% INCLUSE

Chef de cuisine  
Jean-Marie Pelletier