

Terroir & Classiques

Salades & Végétariens

Poissons & Viandes

Pasta Maison

Fondue moitié-moitié 28.-
Vacherin fribourgeois et gruyère de la coopérative de Charmey
Pommes de terre grenaille et pain



Fondue « moitié-moitié »
aus der Hälfte von Freiburger Vacherin und Greyerzer aus der Genossenschaft Charmey
Kartoffeln und Brot



Filets de perche meunière 42.-
Salade, pommes frites ou pommes nature

Eglifilet nach Müllerinnen-Art
Salat
Pommes frites oder Salzkartoffeln

Émincé de veau à la crème de la gruyère gratiné au vacherin 38.-
Étuvée de poireau et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive



Kalbsgeschnetzeltes mit Greyerzer Doppelrahm und Vacherin überbacken
Lauchgemüse und Kartoffelpüree mit Olivenöl

Menu Perche le samedi midi

Salade mêlée

Filets de perche « meunière »
Pommes frites
Légumes du marché

Meringues et crème de la Gruyère
ou
Sorbets aux fruits

CHF 45.-



Salade de saison 16.-
Gruyère AOP, figues, oeuf, croûtons de cuchaule



Salat der Saison
Greyerzerkäse, Feigen, Ei, Safranbrot-Croutons

Soupe de courge butternut, crème truffée 14.-



Butternusskürbis-Suppe
Trüffelcreme

Oeuf de Charmey cuit à 62 degrés 16.-
Spaghetti de légumes, émulsion parmesan



Hühnerrei von Charmey 62 Grad gekocht
Gemüsespaghetti, Parmesanemulsion

Ceviche de perche de Loë 19.-

Egli Ceviche

Foie gras en ballotine au chutney 26.-
Pain brioché toasté, chutney de poire à botzi

Entenleberterrine
Hausgemachtem Chutney, getoastete Brioche

Loup de mer cuit sur peau 42.-
Pommes de terre confites à l'huile d'olive
Fenouil en carpaccio

Wolfbarschilet
Karoffeln mit Olivenöl kandiert, Fenchel-Carpaccio

Tartare de bœuf, parmesan, roquette 39.-
Pommes frites et toasts

Rindstartare, Parmesan, Rucola
Pommes frites et Toast

Filet de bœuf du pays 48.-
au poivre de la vallée de Maggia
Pommes Grenaille et légumes de saison

Schweizer Rindsfilet mit Pfeffer aus Maggia
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Ris de veau glacé au jus réduit 39.-
Légumes de saison, pickels d'oignons rouges
Pommes de terre ratte aux petit lardons

Kalbsmilken mit reduziertem Jus abgelöscht
Gemüse, Rote Zwiebelpickels
Kleine Bratkartoffeln mit Speckwürfelchen

Hamburger Cailler, Bun's de cuchaule 36.-
Pur bœuf du pays, Vacherin Fribourgeois AOP
Sauce maison relevée, pommes frites

Cailler Hamburger
Maisbrötchen, Reiner Rindfleischhamburger,
Vacherin Fribourgeois AOP Vacherin
Pikante Sauce, Pommes frites



Strozzapreti 23.-
Aux tomates cherry et mozzarella di bufala
Roquette



Strozzapreti
Cherry-Tomaten und Büffelmozzarella mit
Rucola-Salat

Gnocchi aux chanterelles 26.-
Lard de Colonnata, jaune d'oeuf
Copeaux de parmesan

Gnocchi mit Eierschwämmen
Colonnata Speck,
Eigelb und Parmesanstückchen

Risotto Carnaroli aux légumes du marché 26.-
Copeaux de parmesan et roquette



Carnaroli-Risotto mit Marktgemüse
Parmesanspäne und Raukesprossen



Végétarien



100%
Fribourgeois

Prix nets, TVA 7,7% incluse

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

Desserts

Tavillon de fromages de nos belles régions 15.-

Regionales Käseplättchen



Crème brûlée à la gousse de vanille 14.-
Tuile croquante et fruits frais

*Gebrannte Vanillecreme Knuspriges
Biskuit und frische Früchte*

Dessert du jour 7.50

Dessert des Tages

Tarte aux pommes 12.50
Glace vanille maison

Apfelkuchen mit hausgemachten Vanilleeis

Meringues d'Angélo Rime de Botterens 14.-
Crème double



*Meringues von Angelo Rime in Botterens
Doppelrahm*

Les trois merveilles au chocolat 14.-

Schokoladen-Wunder

Trio de sorbets maison aux fruits frais 12.50
Trio de glaces

Sorbet- oder Eis-Trio mit feinen Früchten

Café gourmand de notre chef pâtissier 15.-

Gourmet-Kaffee vom Chef Patissier

Service Traiteur

NOTRE CHEF JEAN-MARIE PELLETIER ET
LE PÂTISSIER DE L'HÔTEL CAILLER
VOUS PROPOSENT DES METS D'EXCEPTION
POUR LES FÊTES FACILEMENT
À RÉCHAUFFER CHEZ VOUS.

AVEC VOS PROCHES, RETROUVEZ VOUS
AUTOUR D'UN DÉLICIEUX DÎNER
ET PARTAGEZ UN MOMENT JOYEUX.

VOUS POUVEZ CONSULTER ET COMMANDER
VOS METS ET DESSERTS SUR NOTRE SITE

HOTEL-CAILLER.CH

EN QUELQUES SIMPLES CLICS ET RETIREZ
VOTRE COMMANDE À VOTRE CONVENANCE
À L'HÔTEL CAILLER

OU

À BULLE, PLACE DU MARCHÉ
LE JEUDI MATIN
ET
SAMEDI MATIN
(7H30-13H00)



Suggestions

Poitrine de cochon gruyérien à la bière artisanale 36.-
Pommes purée, carottes glacées

*Greizer Schweinsbrust an Biersauce
Kartoffelmousseline, glasierte Karotten*

Souris d'agneau confite au vin cuit 39.-
Poire à botzi, pommes mousseline, pak-choi

*Kandierte Lammkeule an Birnelsauce
Büschelbirne, Kartoffelmousseline und Pak-Choi*

Joue de boeuf braisé au vin du Vully 35.-
Carottes, oignons, pommes mousseline

*Geschmorte Rindfleischwange an Vullywein
Kartoffelmousseline, Karotten und Zwiebeln*

Poule de la ferme Belle-Luce 32.-
Carottes, oignons, pommes mousseline

*Bauernhof-Hähnchen „Belle Luce“
Kartoffelmousseline, Karotten und Zwiebeln*



Hotel Cailler

