

*Hotel Cailler*

**BISTRO**

## VINS AU VERRE

-	DL
DE FACTO	10.-
Méthode Ancestrale, Chasselas	
Domaine la Colombe, Raymond Paccot	
<i>Féchy, La Côte, Vaud</i>	
<b>Pétillant naturel, sec</b>	
-	
Chasselas	6.50
Domaine de Chambaz	
<i>Môtier, Fribourg</i>	
<b>Sec, léger, vif</b>	
-	
Capriasca	
Bianco di Merlot del Ticino DOC	8.-
<i>Cantina Pelossi, Pazzallo</i>	
<b>Élégant, ciselé, finesse</b>	
-	
Bianco	8.-
Moscato, Grillo	
<i>Tenuta La Favola, Sicile</i>	
<b>Muscat, rond, floral, final sec</b>	
-	
Rosé de Gamay	7.-
<i>Frères Dutruy, Founex, Vaud</i>	
<b>Rosé intense et fruité</b>	
-	
Cornalin	12.-
La Combe, La Rodeline	
<i>Fully, Valais</i>	
<b>Cuvée ample et gourmande</b>	
-	
Pinot Noir	7.-
Domaine de Chambaz, Vully	
<i>Môtier, Fribourg</i>	
<b>Fruité et léger</b>	
-	
Rufia	8.-
João Tavares de Pina	
<i>Beira Alta, AOC Dão, Portugal</i>	
<b>Issu des cépages locaux, arômes denses, fruits acidulés</b>	

## APÉRITIF

-	
Bitter Roots	15.-
Jsotta Bitter, Gents Tonic	
-	
Spritz / Hugo	14.-
-	
Cocktail sans alcool	10.-
Jus de coing, aspérule odorante	
-	
Vermouth Jsotta Bianco / Rosso	8.-
-	
Porto blanc, rouge	8.-
Quevedo, Quinta da Senhora do Rosário	
-	
Gin Tonic	
Gin Valais Alata	15.-
Tonic Bitter Roots Gents	
-	
Chartreuse on the rocks	12.-
Chartreuse verte, glaçons	
-	
Kir au vin blanc	8.-
Chasselas, liqueur de cassis	

## ENTRÉES

-	
Bol de salade et petites tomates cerises, graines torrifiées	10.-
Vinaigrette citronnée	
<i>Salat und kleinen Kirschtomaten, geröstete Kerne, Zitronen-Vinaigrette</i>	
-	
Cappuccino d'asperges du pays au nuage de lait de la Gruyère	14.-
<i>Cappuccino mit Spargel und Gruyère-Milch</i>	
-	
Asperges blanches du pays, sauce hollandaise à l'ail des ours	20.-
Jambon cru d'Epagny	
<i>Heimischer weißer Spargel, Sauce Hollandaise mit Bärlauch und Rohschinken</i>	
-	
Gravelax de saumon des Grisons à la betterave	23.-
Citron confit, pousses de saladine, chips de pain	
<i>Lachsgravelax mit Roter Bete, Zitronen, Salat, Brotchips</i>	
-	
Pâté en croûte de campagne maison	18.-
Chutney pommes – abricots secs	
<i>Hausgemachte Pastete</i>	
<i>Chutney aus Äpfeln und getrockneten Aprikosen</i>	
-	
Croûte d'une cuchaule AOP aux morilles	22.-
à la crème de la Gruyère et fines herbes	
<i>« Cuchaule AOP » mit Morcheln, Gruyère-Rahm und Kräutern</i>	
-	
Assiette de viande séchée de nos montagnes	29.-
<i>Getrocknetes Fleisch aus unserer Region</i>	



Hotel Cailler

# ENTRÉES

## PLATS

-

Tartare de bœuf du pays assaisonné selon votre goût Feuilles de roquette, pommes frites maison et pain toasté <i>Rindertartar nach Ihrem Geschmack gewürzt Rucola, Pommes frites und getoastetes Brot</i>	32.-
-	
Tagliata d'entrecôte de bœuf Angus Premium Jus au vin du Vully, pommes grenaille sautées, légumes du marché <i>Tagliata vom Angusrind-Entrecôte Jus mit Vully Wein, sautierten Kartoffeln und Marktgemüse</i>	48.-
-	
Ballotine de poulet rôti « patte noire » de la ferme Belle-Luce Jus infusé au tomates séchées, pommes mousseline Légumes du marché <i>Gebratene Hühnerballotine « patte noire » Jus mit getrockneten Tomaten, Kartoffeln Mousseline Marktgemüse</i>	39.-
-	
Émincé de veau du pays à la crème de la Gruyère Paillason de pommes de terre Légumes du marché <i>Geschnittenes lokales Kalbfleisch mit Gruyère-Rahm Kartoffeln « Paillisson » und Marktgemüse</i>	42.-
-	
Filets de perche « meunière » Sauce tartare à l'ail des ours Pommes frites fraîches maison Salade verdurette <i>Eglifilets « meunière », Bärlauch-Tartar-Sauce Frische Pommes frites, Grüner Salat</i>	44.-

## PLATS

-

Strozzapreti maison à la crème de morilles et d'asperges Fèves et petits pois <i>Hausgemachte Strozzapreti mit Morcheln und Spargelsahne Saubohnen und Erbsen</i>	26.-
-	
Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey Pommes de terre et pain <i>Fondue « moitié-moitié » aus der Käserei Charmey Kartoffeln und Brot</i>	28.-

## VÉGAN / SANS GLUTEN

-

Lentilles vertes de la ferme Budeire au bouillon de poireaux Charlotte de légumes au thym frais Crème de soya et poivre de la vallée de Maggia <i>Grüne Linsen vom Bauernhof Budeire mit Lauchbrühe Gemüse mit frischem Thymian, Creme aus Soja und Pfeffer aus dem Maggital</i>	25.-
-	
Risotto de légumes au pesto à ail des ours Chips de légumes <i>Gemüse-Risotto mit Bärlauchpesto, Gemüsechips</i>	25.-

CHEF DE CUISINE, JEAN-MARIE PELLETIER

### LES PROVENANCES DE NOS PRODUITS :

BŒUF / VEAU / VOLAILLE / PORC : SUISSE  
SAUMON : SUISSE  
PÉRCHÉ : LITUANIE

PRIX NETS EN CHF, TVA 7.7% INCLUSE  
NOUS VOUS DONNONS VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR DES METS  
QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.



## FROMAGE & DESSERT

-	
Assiette de fromage 100% fribourgeois et condiments <i>100% Freiburger Käse</i>	15.-
-	
Vacherin glacé fraises - menthe <i>« Vacherin glacé » mit Erdbeere und Minze</i>	14.-
-	
Tartelette framboise-pistache <i>Törtchen mit Himbeeren und Pistazien</i>	14.-
-	
Consommé de fruits rouges et sa tuile de sésame <i>Rote Fruchtconsommé mit Sesam-Tuile</i>	14.-
-	
Mousse chocolat – citron, tuile au gruë de cacao <i>Schokolade - Zitronenmousse, Cacao Nibs</i>	14.-
-	
Mille-feuilles aux fruits exotiques, griottes-pistache Sorbet mangue <i>Mille-feuilles mit exotischen Früchten, Kirsche-Pistazie Mango-Sorbet</i>	15.-
-	
Opéra Café - Grand-Marnier <i>Opéra Küche, Kaffee - Grand-Marnier</i>	15.-

## ENFANTS

-	
Suprême de poulet croustillant, pommes frites Légumes du marché <i>Knusprige Hähnchenbrust, Pommes frites, Marktgemüse</i>	15.-
-	
Filets de perche « meunière » Sauce tartare, pommes frites <i>Eglifilets « meunière », Tartar-Sauce Pommes frites</i>	17.-
-	
Strozzapreti maison, sauce tomate-basilic ou sauce bolognaise <i>Hausgemachte Strozzapreti mit Tomaten-Basilikum-Sauce oder Bolognese-Sauce</i>	12.-
-	
Boule de glace maison au choix <i>Eis oder Sorbet</i>	4.50
-	
Fruits de saison et crème double <i>Früchte der Saison und Doppelrahm</i>	8.-
-	
Merveille aux trois chocolats <i>Drei Schokoladen-Kuchen</i>	8.-

### BUFFET

<b>Prix par personne</b>	<b>77.-</b>
<b>Enfants</b>	
6 à 12 ans	38.-
-de 6 ans	12.-

### SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES  
METS DU TERROIR, CRUDITÉS

POISSON, VIANDE,  
LÉGUMES, VÉGÉTARIEN

PLATEAU DE FROMAGE  
BUFFET DE DESSERTS DE NOS PÂTISSIERS

# DESSERT

# ENFANTS

## VINS BLANCS

-

### FRIBOURG

Chasselas, Domaine de Chambaz, Vully  
Traminer, Domaine de Chambaz, Vully

37.50cl 50cl 75cl  
25.- 41.- 70.-

-

### GENÈVE

Les Hutins, Sauvignon blanc, Coteaux de Dardagny

62.-

-

### NEUCHÂTEL

Château d'Auvernier, Chasselas, non-filtré

48.-

-

### VAUD

Domaine des Faverges, Chasselas, Saint-Saphorin  
Etat de Fribourg

56.-

Les Curzilles, Chasselas, La Colombe  
Raymond Paccot, Féchy

69.-

Chasselas, La Colombe, Raymond Paccot, Féchy

27.-

Pinot Blanc, Frères Dutruy, Founex

60.-

Epesses La République, Chasselas, Patrick Fonjallaz

36.-

54.-

## VINS BLANCS

-

### VALAIS

Chasselas, Les Bans, Valentina Andrei, Saillon  
Païen, Valentina Andrei, Saillon  
Chardonnay, Jean René Germanier

37.50cl 50cl 75cl  
65.- 95.- 59.-

Assemblage Favi, Chardonnay, Petite Arvine, Amigne  
Les Fils de Charles Favre

32.-

-

### TESSIN

Capriasca, Bianco di Merlot del Ticino DOC  
Cantina Pelossi, Pazzallo

60.-

### GRISONS

Malanser, Blanc de Noir, Peter Wegelin  
Pinot Noir

72.-

## VINS ROSÉS

-

Rosé de Gamay, Frères Dutruy, Founex

37.50cl 50cl 75cl

52.-



Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier, Neuchâtel

60.-


Pinot Noir



## VINS ROUGES SUISSE

-			
<b>FRIBOURG</b>	37.50cl	50cl	75cl
Pinot Noir, Domaine de Chambaz, Vully		33.-	50.- 
-			
<b>GENÈVE</b>			
Les Hutins, Bertholier, Coteaux de Dardagny			75.-
Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon			
-			
<b>VAUD</b>			
Domaine des Faverges, Saint-Saphorin			60.-
Pinot Noir, Gamay			
Pinot Noir, La Colombe, Raymond Paccot, Féchy			58.-
Gamay, Les Frères Dutruy, Founex			55.-
-			
<b>VALAIS</b>			
Gamay, Valentina Andrei, Saillon			60.-
Cornalin, Combe d'Enfer, La Rodeline, Fully		65.-	90.- 
Assemblage Favi, Les Fils de Charles Favre	34.-	41.-	57.-
Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir et Humagne Rouge			
-			
<b>TESSIN</b>			
Sassarei			56.-
Merlot, Cantina Pelossi, Pazzallo			
-			
<b>GRISONS</b>			
Malanser			70.-
Pinot Noir, Peter Wegelin			

## VINS ROUGES AUTRES PAYS

-			
<b>FRANCE</b>	37.50cl	50cl	75cl
Château Pomys, Saint-Estèphe		53.-	
Coudoulet de Beaucastel, Côtes de Rhône			70.-
Grenache, mourvèdre, syrah, Cinsault, Famille Perrin			
-			
<b>AUTRICHE</b>			
Blaufränkisch, Thom Wachter			65.-
Burgenland, Autriche, Eisenberg 2015			
-			
<b>PORTUGAL</b>			
Rufia			56.- 
João Tavares de Pina, Beira Alta, AOC Dão			
Jaen du Dão, Touriga Nacional, Rufete			
-			
<b>ITALIE</b>			
DOCG Chianti Classico, Sangiovese			58.-
Castello di Verrazzano			
DOC Eloro Pachino, Sicile, Tenuta La Favola			44.-
Nero D'Avola			



# **BISTRO**

**Chef de cuisine  
Jean-Marie Pelletier**

*Hotel Cailler*