

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

—

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

Calamaretti en persillade 34.-
sur un risotto au citron confit

Kleine Titenfische
mit Petersilie auf Zitronenrisotto

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

Wolfbarschfilet
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

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.-



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 Pâtissier

Menu du jour, du lundi au vendredi

DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2020
SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

CRÈME FORESTIÈRE AUX NOISETTES

OU

SALADE VERDURETTE
OEUF DUR
FIGUES ET PETITS LARDONS

OU

OEUF FERMIER CUIT À 62°C
PANAI
ÉMULSION DE LAIT DE LA GRUYÈRE PERSILLÉE

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE
JUS DE MOUTARDE DE BÉNICHON
PAK CHOY, CAROTTES

OU

FILET DE SANDRE MEUNIÈRE
RISOTTO CARNAROLI AU BETTERAVE

OU

PENNE AU PESTO
ROQUETTE
COPEAUX DE PARMESAN

VERRINE AUX POMMES CARAMELISÉES
CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE
CRUMBLE

OU

TARTE DU JOUR MAISON

OU

TRIO DE SORBETS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT CHF 31.-
MENU COMPLET : CHF 36.-



Suggestions d'Automne

Soupe de courge butternut, chantilly truffée 14.-

*Butternusskürbis-Suppe
Trüffelcreme*

Carpaccio de cerf, celeri 25.-
Noisettes et truffes d'été

*Hirsch-Carpaccio, Sellerie
Haselnüsse und Sommertrüffel*

Croûte d'une cuchaule 23.-
*Champignons des sous-bois
Crème de la Gruyère, ail et fines herbes*

*Safranbrot-Schnitte, Waldpilze
Greyerzer Rahm, Knoblauch und feine Kräuter*

Émincé de chevreuil minute aux airelles 39.-

Reh-Geschnetzeltes à la minute mit Preiselbeeren

Civet de chevreuil façon grand-mère 35.-

Reh-Pfeffer nach Grossmutter-Art

Entrecôte de cerf 44.-
au poivre de la vallée de Maggia

*Hirsch-Entrecote
Pfeffer aus dem Maggiatal*

Noisettes de chevreuil prises dans la selle 48.-
Sauce poivrade

*Reh-Medaillon vom Rehrücken
Poivrade sauce*



Chaque plat est accompagné de légumes d'automne,
poire à Botzi ainsi que des spätzli maison.
*Alle Gerichte sind mit Herbstgemüse, Büschelbirnen
und hausgemachten Spätzli serviert.*

Hotel Cailler