

**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.



été19



ÉTÉ

Provenances:

Omble : Suisse
Bœuf : Suisse
Perche : Suisse
Écrevisse : Suisse
Brochet : Suisse
Fera : Suisse
Thon rouge : Espagne
Chevreuil : Europe

Hotel Cailler

4 SAISONS
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU CAILLER

Amuse - bouche en gourmandise



Tartare de perche du pays
Chou-fleur rôti, caviar de Frutigen



Fleur de courgette soufflée au brochet du lac Léman
Bisque légère d'écrevisses



Filet de fera cuit sur peau
Fenouil, agrumes, olives, pousses de cresson



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Cornet chocolaté tutti-frutti, chantilly légère au citron vert
Crème brûlée vanille, petits fruits
Sorbet pêche et bricelet

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

MENU DE SAISON

Amuse - bouche en gourmandise



Ventreche de thon rouge aux courgettes
Basilic -citron



Tortelloni maison à l'aubergine -bœuf du pays
Émulsion de lait de la gruyère aux herbes fraîches



Filet de chevreuil d'été pris dans la selle au poivre orangé
Pommes-pommes, variation de carottes, chanterelles clous



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Nougatine torsadée au sésame, pêche fondante
Thym - vanille
Crème légère au chocolat, lait d'amandes et sorbet abricot

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

ACCORD METS & VINS

3 VERRS	CHF 45.-
4 VERRS	CHF 60.-
5 VERRS	CHF 75.-

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