

4 SAISONS

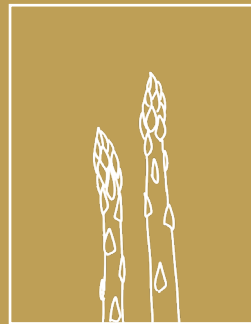
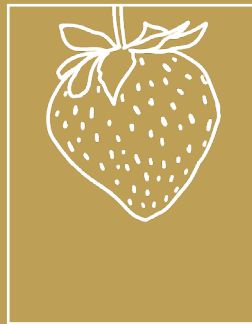
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



PRINTEMPS 2026

MENU DE PRINTEMPS

150.-



JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Thon rouge mariné, crème de pistache, daikon mariné, ponzu au pamplemousse

Marinierter roter Thunfisch, Pistaziencreme, mariniertes Daikon, Ponzusosse mit Grapefruit

Double raviole bicolore aux asperges et morilles parfumées au vin jaune du Jura

Zweifarbige Doppelravioli mit Spargel und Morcheln, aromatisiert mit Gelbwein aus dem Jura

Mignon de veau du pays cuit en basse température, jus réduit à la réglisse,
palet de pommes de terre confites aux bolets, navet glaçon farci de carottes

Kalbsmedaillon aus der Region niedergegart, reduzierter Lakritzjus, Kartoffel-Taler mit Steinpilzen,
glasierte weisse Rübe gefüllt mit Karotten

Tavillon de fromages 100% fribourgeois,
chutney aux pommes, abricots secs et ses bricelets (suppl. 22.-)

Käseplättchen mit 100% Freiburger Käse, Apfel-Chutney mit getrockneten Aprikosen und Bricelets (Zuschlag 22.-)

Fines feuilles de chocolat noir Grand Cru, mousse citron vert-basilic

Feine Blätter von Grand-Cru-Zartbitterschokolade, Limetten-Basilikum-Mousse

Pavlova à la vanille, compotée de rhubarbe, verveine et son sorbet fraise Mara des bois

Vanille-Pavlova, Rhabarber-Eisenkraut-Kompott mit Walderdbeeren-Sorbet

Mignardises

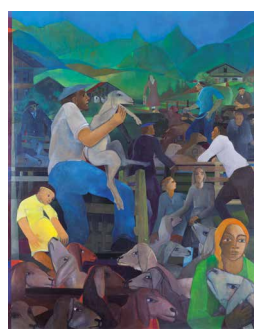
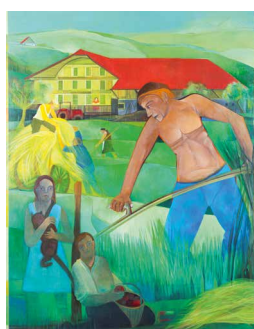
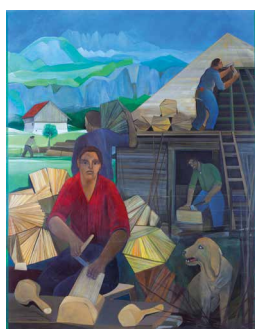
Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Veau – Suisse ; Thon – FAO 71.

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

Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique «Quatre Saisons» est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste gruvéien 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, acrylique sur bois.



Jacques Cesa relatant sa rencontre avec Claude Cailler au Printemps 1983

« Il m'avait convoqué par téléphone, je devais me rendre à Charmey pour 8h30, le matin, dans le tout nouvel Hôtel Cailler, qu'il venait de construire.

Il parlait comme un académicien. J'étais intimidé. "Voilà, mon cher Monsieur! J'ai envie de vous commander une œuvre pour la placer dans l'Hôtel. Je souhaiterais que cette œuvre respire, en quelque sorte, le pays de Gruyère."

"Alors, qu'allez-vous me proposer? Je vous écoute."
Je disais tout à l'heure que j'aimais beaucoup cette vallée. Elle contient une mémoire rurale impressionnante par les différents métiers pratiqués dans les différents villages, puis il y a tout le monde des alpages, l'estive des troupeaux...

Sur cette idée, sur ce principe, je vous propose de réaliser 4 portraits, au rythme des saisons: et en un seul souffle, je lâche...

L'HIVER, avec les bûcherons de la commune de Charmey.

Le PRINTEMPS, avec les tavillonneurs de la vallée.

L'ÉTÉ avec les faneurs.

L'AUTOMNE avec justement, la foire aux moutons à Jaun!

Épilogue. Claude Cailler ne discuta pas du prix, et me donna un délai de 6 mois, pour réaliser les 4 peintures.»