

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUTOMNE 2026

BIENVENUE AU

SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Carpaccio de cerf et son tartare à l'huile de noisette, accompagné de sa brioche feuilletée

Hirsch-Carpaccio und Hirsch-Tartar mit Haselnuss-Öl, Blätterteig-Brioche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
variation de betteraves, grenade, vinaigrette de cacahuète

Gebratenes Entenleber-Escalope, Rote-Bete-Variation, Granatapfel mit Erdnuss-Vinaigrette

Noisette de chevreuil prise dans la selle à la moutarde de Bénichon,
pommes-pommes, potimarron, choux de Bruxelles, airelles

Rehfiletmedaillon vom Rücken mit Chilbi-Senf, Kartoffel-Apfel-Millefeuille, Kürbis, Rosenkohl, Preiselbeeren

L'assiette de fromages 100% Fribourgeois, chutney de Poire à Botzi, Bricelets (suppl. 22.-)

Käseteller aus 100% Freiburger Käse, Büschelbirnen-Chutney und Freiburger Bricelet (Zuschlag 22.-)

Dôme pomme-cardamome, biscuit à la châtaigne et son sorbet Granny Smith

Apfel-Kardamom-Dome mit Kastanienbiskuit und Granny-Smith-Sorbet

Figue rôtie au miel d'alpage, biscuit moelleux aux noix et sorbet figue

In Berghonig gebratene Feige mit leichtem Walnusskuchen und Feigensorbet

Mignardises

Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Cerf, Chevreuil – Europe ; Foie gras – France.

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

— RESORT —

Hotel Cailler

HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT

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, 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 tavillonners 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.»