

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HIVER 2024-2025

MENU D'HIVER

150.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions 54.-

5 suggestions 90.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Saumon des Grisons en gravelax, chou-fleur, fruit de la passion avec citron et concombre

Bündner Gravelax, Blumenkohl, Passionsfrucht mit Zitrone und Gurke

Gamberro rosso et sa bisque, gnocchi de pommes de terre, potimarron et crème de noisettes

Rote Garnelen an Bisque, Kartoffelgnocchi, Kürbis und Haselnüsse

Entrecôte Black Angus d'Irlande au poivre de la vallée de Maggia, échalotes «cuisse de dame»
au vin rouge du Vully, légumes d'hiver et palet de pomme de terres Agria confites

Entrecôte Black Angus aus Irland an Pfeffer aus dem Maggiatal, Schalotten in rotem Vully,
Wintergemüse, kandierte Agria-Kartoffelscheibe

Tavillon de fromages 100% fribourgeois, chutney figues,
bricelet au cumin et fromage (suppl. 22.-)

Käseteller aus 100% Freiburger Käse, Feigenchutney, Kümmel-Käse Bricelet (Zuschlag 22.-)

Tuile chocolatée, biscuit châtaigne hydraté à la mandarine Napoléon, déclinaison de marrons,
purée de butternut, sorbet à l'orange sanguine et son confit

Knuspriges Schokoladenbiskuit, Kastanienbiskuit mit Napoleon-Mandarine getränkt,
Deklinationen von Kastanien, Butternutpüree und Blutorangensorbet

Finger de biscôme et sa crème glacée,
crème légère amande et gelée de vin rouge aux épices et agrumes

Lebkuchen mit Eiscreme, leichte Mandelcreme und Rotweingelee mit Gewürzen und Zitrusfrüchten

Mignardises

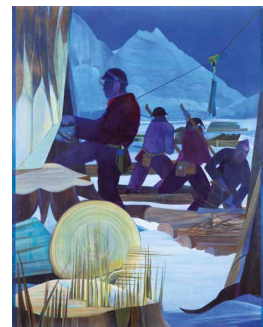
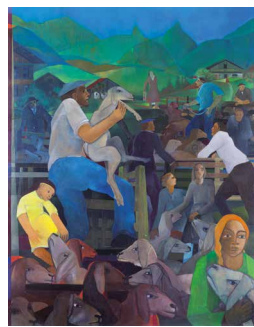
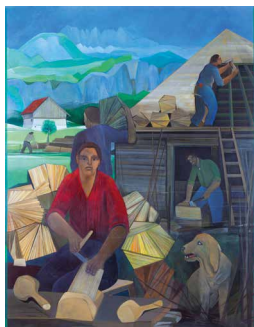
Kleine Köstlichkeiten

Provenances: Langouste puce – Afrique du Sud; Gamberro Rosso – Italie; Bœuf – Irlande; Saumon, Veau – Suisse.

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.»