



Room Service

TO SHARE 12.00 – 21.30

DIPS & CROSTINI

Houmous à la courge / Tapenade d'olives / Rillettes de truite fumée
Hummus mit Kürbis / Oliventapenade / Rillettes von der geräucherte Forelle
Pumpkin Hummus / Tapenade / Trout Rillettes

ARANCINI « MAISON »

Vacherin Fribourgeois / Butternut / Persil
Vacherin Fribourgeois / Butternutkürbis / Petersilie
Vacherin Fribourgeois / Butternut / Parsley

SÉLECTION CHARCUTERIES ET FROMAGES

Jambon cru / Viande séchée de Bœuf / Saucisse sèche /
Vieux Gruyère / Vacherin Fribourgeois
Rohschinken / Trockenfleisch vom Rind / Trockenwurst /
Gereifter Gruyère / Vacherin Fribourgeois
Cured ham / Dry-aged beef / Dry sausage /
Gruyère cheese / Vacherin Fribourgeois

SOLO CHF 18 (1 at your choice)

TRIO CHF 48 (Full selection)

SNACK 12.00 – 21.30

SALADE CAESAR 36

Poulet suisse / Anchois / Vieux Belperknolle / Croûtons
Schweizer Huhn / Sardellen / gereifte Belperknolle / Croutons
Swiss chicken / Anchovies / Aged Belperknolle / Croutons

SALADE D'AUTOMNE 26

Salade verte / Noix / Courge / Jersey bleu
Herbstsalat / Walnüsse / Kürbis / Jersey Blue
Salad / Walnuts / Pumpkin / Jersey Blue

TARTINE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, SAVEURS D'AUTOMNE 36

Schottischer Räucherlachs-Toast mit herbstlichem Gemüse
Scottish smoked salmon Toast with autumn vegetables

BISQUE D'ÉCREVISSE 18

Flusskrebscremesuppe
Crawfish Bisque

TARTARE DE BŒUF DE BLONAY 42

(160g) Frites à l'ancienne / Salade mesclun
Rindfleisch Tartar / Pommes Frites Rustikal / Mesclun Salat
Beef Tartar / Old-fashioned fries / Mesclun salad

BEEF & CHEESEBURGER 42

Frites à l'ancienne / Salade mesclun
Pommes Frites Rustikal / Mesclun Salat
Old-fashioned fries / Mesclun salad



Végétarien
Vegetarisch
Vegetarian



Sans gluten
Glutenfrei
Gluten-free



Sans lactose
Laktosefrei
Lactose-free

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSES / TVA & SERVICE INCLUS
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN / INKL. SERVICE & MWST.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS / VAT & SERVICE INCLUDED

GRAND
HOTEL
DULAC
V E V E Y

 516



Room Service



SÉLECTION OF THE CHEF
12.00–14.00 & 19.00–21.30

LES PLATS

FILETS DE PERCHES DU LÖTSCHBERG FAÇON MEUNIÈRE 48

Épinards / Tomates Datterino / Panisse à l'huile de truffe
Egli Filets vom Lötschberg «Müllerin Art» / Spinat / Datterino-
Tomaten / Panisse mit Trüffelöl
Perch filets from Lötschberg / Spinach / Datterino tomatoes /
Panisse with truffle oil

CIVET DE CHEVREUIL 46 GARNITURE "GRAND-MÈRE"

Oignons grelots / Lardons / Croûtons / Champignons de Paris
/ Choux rouges / Poire à Botzi / Spätzli
Rehragout «Grossmutter Art» / Perlzwiebeln / Speck / Croutons
/ Champignons / Rotkohl / Botzi Birne / Spätzli
Venison stew «grandmother style» / Spring onion / Bacon /
Croutons / Mushrooms / Red cabbage / Botzi pear / Spätzli

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS 32

Pousses d'épinards / Courge muscat / Vieux Belperknolle
Kartoffel-Pilzgnocchi / Spinat / Muskatkürbis / Gehobelte
gereifte Belperknolle
Mushrooms Gnocchi / Spinach / Muscat pumpkin / Aged
Belperknolle cheese

CHEESES & DESSERTS

CHEESECAKE SPECULOOS & POIRE 14

Cheesecake mit Spekulatius und Birne
Speculoos and Pear Cheesecake

VACHERIN GLACÉ À LA CANNELLE ET PRUNEAUX DU VALAIS 16

Vacherin mit Zimteis und Pflaumen aus dem Wallis
Cinnamon ice cream Vacherin and prunes from Valais

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS SERVIS À L'ASSIETTE 24

Servis avec ses garnitures et corbeille de pains
Käsespezialitäten-Teller, mit Garnitur und Brotkorb
Refined cheese platter, traditional garnish and bread

DÉS 21.30

POUR LES PETITES FAIMS

SÉLECTION CHARCUTERIES 18 ET FROMAGES

Jambon cru / Viande séchée de Bœuf / Saucisse sèche /
Vieux Gruyère / Vacherin Fribourgeois
Rohschinken / Trockenfleisch vom Rind / Trockenwurst /
Gereifter Gruyère / Vacherin Fribourgeois
Cured ham / Dry-aged beef / Dry sausage /
Gruyère cheese / Vacherin Fribourgeois

NOTRE SÉLECTION DE NUIT

SALADE VERTE 16

Huile d'olive et vinaigre balsamique / Graines torréfiées
Blattsalate / Olivenöl-Balsamico Dressing / Geröstete Körner
Green salad / Olive oil & balsamic dressing / Roasted seeds

TAGLIATELLES FRAÎCHES 26 A L'HUILE D'OLIVE & PARMESAN

Frische Tagliatelle / Olivenöl und Parmesan
Tagliatelle pasta / olive oil and parmesan cheese

Accompagnées de 34

Sauce tomate légèrement épicée ou sauce bolognaise
Leicht scharfe Tomatensauce oder Bolognese Sauce
Slightly spiced tomato sauce or Bolognese sauce

SALADE DE FRUITS FRAIS 15

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

GRAND
HOTEL
DULAC
V E V E Y

☎ 516

